WERNERS VÄRLD

FOODSERVICE

Nr.01 **2026**

INNEHÅLL

04 VÄLKOMMEN

11 VÅREN

12 JONAS LAGERSTRÖM

15 RÄTT NUDLAR

16 VALRHONA INSPIRATION MATCHA

19 DAVID FORSMAN TÖRNQVIST

24 NYA RISBERG

26 KALENDER

33 PRODUKTKATALOG

OLJA
- OLIVOLJA . . . 34
- SMAKSATT OLJA . . . 36
- RAPSOLJA . . . 37
- NÖTOLJA . . . 37

VINÄGER
- BALSAMVINÄGER . . . 38
- SMAKSATT VINÄGER . . . 38
- DRUVBESTÄMD VINÄGER . . . 39
- SHERRYVINÄGER . . . 39
- ÖVRIG VINÄGER . . . 40

SENAP . . . 41

TOPPING FRÅN JORDA . . . 43

ANKA . . . 45

FRUKT & BÄR FRÅN SICOLY . . . 47

CHOKLAD
- SINGEL ORIGIN . . . 48
- GOURMET CREATIONS . . . 48
- GRAND CRU BLENDS . . . 50
- INSPIRATION . . . 50
- STORPACK . . . 51
- PORTION . . . 51
- STORPACK WERNERS . . . 51
- CHOKLADPÄRLOR . . . 52
- KAKOR . . . 52
- BLOCK . . . 52
- KAKAOSMÖR & GLASYR . . . 52
- CHOKLADBÖNOR . . . 53
- PRALINER . . . 53
- SKAL . . . 54
- DEKOR . . . 54
- ÖVRIGT . . . 55

DESSERT . . . 57

SKAL
- SÖTA SKAL . . . 62
- SALTA SKAL . . . 65
- TILLBEHÖR . . . 65

MARMELAD . . . 66

RIS & GRYN
- QUINOA . . . 69
- LINSER . . . 69
- BULGUR . . . 69
- COUSCOUS . . . 69
- ÖVRIGT . . . 69
- RISOTTORIS . . . 69
- POLENTA . . . 70
- DEG . . . 70
- MJÖL . . . 70

NÖTTER, TORKAD FRUKT & SNACKS
- NÖTCRÉMER . . . 71
- NÖTTER . . . 71
- TORKAD FRUKT . . . 71

TEXTUR, FÄRG & SMAK
- TEXTURER . . . 73
- AROMER . . . 74
- SMAK & FÄRG . . . 74
- FRUKT & BÄR . . . 74
- FRYSTORKAT . . . 75
- SÖTNINGSMEDEL . . . 75

TRYFFEL & SVAMP
- TRYFFEL . . . 77
- FRYST . . . 77
- TORKAD SVAMP . . . 77

TILLBEHÖR . . . 79

RE.GARUM . . . 80

FOND & BULJONG
- FOND . . . 83
- BULJONG . . . 83
- SÅS . . . 83

SÖTT & SALT
- SÖTT . . . 84
- SALT . . . 85

PEPPAR . . . 87

KRYDDOR
- KRYDDOR . . . 88
- SAFFRAN . . . 89
- INLÄGGNINGAR . . . 89
- VANILJ . . . 90

DAMMANN FERÈRES . . . 95

ASIATISKT . . . 97

GREAT TASTE, NATURALLY

HELT NATURLIGA

BULJONGER, FOND, DEMIGLACER OCH SÅSER

- TILLVERKAD I NORGE

Upp til 65 % andel kött

Våra köttiga ben har en hög andel kött (upp till 65 %) för att ge maximal smak till våra produkter!

20 ton varje dag!

Vi bearbetar över 20 ton köttiga ben och grönsaker varje dag.

Lång hållbarhet

Alla våra produkter har mycket lång hållbarhet (upp till 24 månader) i rumstemperatur.

SAL SUS

www.salsus.no

Välkommen

IN I WERNERS NYA VÄRLD!

Alltsedan starten har Werners Gourmetservice varit en passionerad, professionell och nyfiken importör, leverantör och partner som försett kockar, konditorer och gourmeter med noggrant utvalda produkter av allra högsta kvalitet.

Werners Värld, som du just nu håller i din hand, är den 25:e i ordningen och några av produkterna, som scharlottenlöksvinäger, tryffel och tonkaböna, har faktiskt funnits med i alla utgåvor.

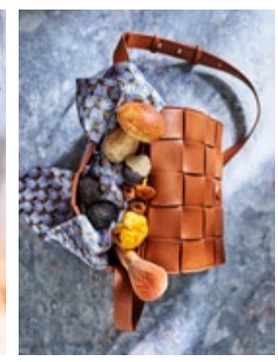
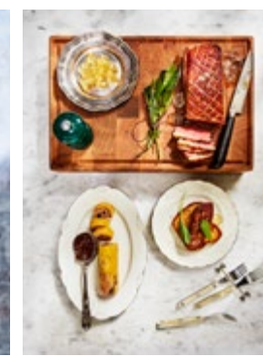
Vi har hela tiden strävat efter att hitta nya smaker och råvaror för att bidra till förstklassiga matupplevelser. Det kommer vi att fortsätta med. Vi vill ge mer inspiration, mer kunskap och mer service till dig. Därför kommer Werners Värld ut i tre nummer under 2026 i uppdaterad och tydligare form. Vi behåller självklart det allra viktigaste – våra noggrant utvalda produkter, grunden i hela vår matvärld.

Kanske har du noterat att vi smugit i gång arbetet med vår nya visuella identitet? Du märker det här i nya Werners Värld och att vår logotyp har fått en ny och mer modern stil. Under det här året ska dessutom våra egna produkter, Werners Utvalda, få en uppdaterad visuell identitet. Våra finaste kvalitetsprodukter i ny kostym helt enkelt.

Att ligga i framkant och jobba nära branschen är ledord för oss och vi är stolta och glada att fortsatt samarbeta med Svenska Kocklandslaget, Juniorkocklandslaget, Bocuse d'Or Team Sweden samt Chaîne des Rôtisseurs Årets Unga Kock. Samarbeten med professionella kockar och konditorer ger oss möjlighet att ta del av och bidra till fortsatt utveckling i branschen. Där våra produkter och yrkeskunnande möts skapas verklig matmagi!

Hållbarhet och lokalproducerade råvaror står i fokus för David Forsman Törnqvist som driver Törnqvist Gastronomi och är medlem i Svenska Kocklandslaget. Möt honom i det här numret av Werners Värld. Vi har också träffat stjärnkocken Jonas Lagerström som driver Michelin-restaurangerna Etoile och Celeste. Han har tävlat i Bocuse d'Or samt vunnit tv-programmet Kockarnas Kamp två gånger. Under hans kurs i vårt fantastiska utbildningskök i Skara fick deltagarna ta del av Jonas teknik, kreativitet och matfilosofi. Vår avdelning Education fortsätter att samarbeta med ledande kockar och konditorer, både svenska och internationella, håll utkik efter kommande kurser hos oss.

Nu ser vi fram emot att skapa nya gastronomiska upplevelser tillsammans med er. Välkommen in i Werners Värld!

WERNERS
GOURMETSERVICE
1990

Sosa

Proglaçage

A plant-based powdered gelling agent
An alternative to gelatine of animal origin.

Easy to use
Fast, reliable glazes with no complicated technical adjustments.

Versatile
For fruit, chocolate or nut mirror glazes, ladled or sprayed on.

A long-lasting shine
A glossy shine even after freezing.

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain
T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

@sosaingredients

Sakura

• SEDAN 1940 •

Sakuras sojasås och miso är naturligt fermenterade enligt traditionella japanska metoder.

Lokala råvaror

Naturligt glutenfri

Pro Terra-Certifierade sojabönor

Egen sojaplantage

Naturligt fermenterad

Non-GMO ingredienser

Sakura stöder sociala utvecklingsprogram i Brasilien för ett mer välmående, rättvisare och mer inkluderande samhälle.

SÄLJORGANISATION

INNESÄLJ

JESPER FRANZÉN
Teamledare Innesälj
+46 733 65 56 40
+46 511 177 99
jesper.franzen@wgs.se

CAROLINA SVENSSON
Koordinator
+46 511 34 66 23
carolina.svensson@wgs.se

ROBIN KLING
Innesäljare
+46 511 34 66 05
robin.kling@wgs.se

IDA KVARNDAL
Innesäljare
+46 511 34 66 27
ida.kvarndal@wgs.se

DANIEL STAAF
Innesäljare
+46 511 34 66 25
daniel.staaf@wgs.se

FILIP AHLÉN
Innesäljare
+46 511 34 66 26
filip.ahlen@wgs.se

KIM FRANZÉN
Innesäljare | Utesäljare DVH Syd, Skaraborg
+46 511 190 95
+46 72 076 27 70
kim.franzen@wgs.se

EDUCATION

JAMES EBBESSON
Gastronomisk utvecklare
james.ebbesson@wgs.se

ROBIN BEJRÖ
Gastronomisk utvecklare
robin.bejro@wgs.se

FOODSERVICE

JONNY DUFVA
Försäljningschef
+46 72 071 24 56
jonny.dufva@wgs.se

ULRIKA INGELMAN
Säljare | Stockholm
+46 76 772 82 34
ulrika.ingelman@wgs.se

FREDRIK KLEIN
Säljare | Stockholm
+46 76 760 63 16
fredrik.klein@wgs.se

JOHAN HAGLUND
Säljare | Väst
+46 70 755 98 10
johan.haglund@wgs.se

HANS ERLANDSSON
Säljare | Söder
+46 73 200 51 50
hans.erlandsson@wgs.se

FREDRIK GEORGSON
Säljare | Norr
+46 76 117 77 60
fredrik.georgson@wgs.se

DAGLIGVARUHANDEL

KATRINE PÅHLMAN
Försäljningschef | Affärsområdeschef Asien
+46 70 594 62 53
katrine.pahlman@wgs.se

SOFIA ÖSTERGREN
Teamleder | Försäljning Stockholm, Södermanland, Gotland, Norrland
+46 72 076 25 74
sofia.ostergren@wgs.se

MICHEL LUNDQVIST
Säljare | Stockholm, Gävle, Örebro
+46 76 141 06 11
michel.lundqvist@wgs.se

MICHELLE SMEDMAN
Säljare | Väst
+46 72 199 99 91
michelle.smedman@wgs.se

GROSSIST

HENRIK CLEMENSSON
Key Account Manager Grossist | Kedjekund | Export
+46 73 765 07 29
henrik.clemensson@wgs.se

MIKAEL GARDING
Key Account Manager Grossist | Kedjekund
+46 70 815 95 47
mikael.garding@wgs.se

HUVUDKONTOR

Kämpagatan 3,
532 37 Skara

ORDER: +46 511 177 99
INFO@WGS.SE | WWW.WGS.SE

MARKNAD-, FÖRSÄLJNINGSKONTOR

Östermalmsgatan 26A,
114 26 Stockholm

MARKETING@WGS.SE

Il Gran Gelato

ÄKTA ITALIENSK GELATO & SORBET

bindi
fantasia nel dessert®

Gelato och sorbet av allra högsta kvalitet, det har varit Bindis signum sedan 1946 när Attilio Bindi och hans familj startade bageri och konditori på Via Larga i Milano. Med 80 års erfarenhet och en passion för innovation fortsätter Bindi att skapa glass och desserter av högsta kvalitet. Genom att kombinera genuina hantverksmetoder med unika recept och noga utvalda råvaror skapas produkter som inte bara smakar fantastiskt – de berättar en historia om både tradition och nytänkande.

Sicoly®, *fruktexcellens för professionella*

I över 60 år har Sicoly® erbjudit sin kooperativa expertis och sina höga kvalitetsstandarder för hantverkare och tillverkare inom livsmedelsindustrin. Beläget i hjärtat av Lyonnais kullar samlar kooperativet över 120 passionerade odlare som med ständig omsorg sköter sina 570 hektar fruktodlingar med respekt för naturen och årstiderna.

Tack vare ett noggrant urval av de bästa sorterna och en perfekt kontroll av hela bearbetningskedjan erbjuder Sicoly® ett av de bredaste sortimenten av fruktpuréer utan tillsatt socker – skapade för att framhäva fruktens fulla intensitet. Våra innovativa tillverkningsprocesser bevarar fruktens färg, konsistens och aromatiska fräschör, vilket ger kockar, konditorer, chokladtillverkare, glasstillverkare och mixologer pålitliga och jämna produkter året runt.

Sicoly® erbjuder även IQF-frukt (enskilt snabbfrysta frukter), fruktkoncentrat, fruktcoulis och – på senare tid – färdiga frysta fruktinlägg. Oavsett om det gäller röda bär, exotiska frukter, trädgårdsfrukter eller citrusfrukter, förkroppsligar varje puré Sicoly®s löfte: att lyfta fram fruktens äkthet och inspirera professionellas kreativitet.

Learn more about Sicoly :

VÅREN

Vi går mot ljusare tider, våren står för dörren och med den kommer en säsong fylld av nya smaker, härliga färger och kreativ inspiration. I det här numret av Werners Värld vill vi lyfta fram våra senaste nyheter i det söta sortimentet.

Först ut presenterar vi Valrhona Inspiration Matcha, en exklusiv smaksatt kvalitetschoklad med intensiv färg och autentisk matchasmak. Ett självklart val för dig som vill skapa desserter som både överraskar och sticker ut.

Vi är också glada att introducera Jordas nya serie av söta toppings. Varje topping är noggrant framtagen för att ge dina desserter och bakverk det där lilla extra – finess, elegans och en smakupplevelse som lyfter helheten på ett både enkelt och effektfullt sätt.

Dessutom fortsätter våra utvalda leverantörer att imponera med färdiga premiumdesserter. Perfekt balanserade mellan smak, kvalitet och bekvämlighet, varje portionsbit är skapad med omsorg och erbjuder en kombination av klassiska favoriter och spännande nyheter.

Välkommen till en ny, smakrik och inspirerande säsong!

Jonas
LAGERSTRÖM

Stjärnkocken Jonas Lagerström driver Michelin-restaurangerna Etoile och Celeste och har vunnit tv-programmet Kockarnas kamp två gånger. I oktober gästade han Werners Education i Skara och höll den exklusiva matlagningskursen Gastronomi på högsta nivå.

Vad inspirerade dig att börja arbeta med mat?
– Jag kommer från en bakgrund som inte alls är restaurangbranschen. Mina fyra bröder jobbar inom bygg och hantverk och mina föräldrar har aldrig varit särskilt intresserade av matlagning. För mig blev det lite av ett rebelliskt sätt att gå min egen väg och få bekräftelse för något som ingen annan i familjen kunde. Redan som 13–14-åring började jag laga midsommarbufféer och julmat, och tyckte att det var väldigt kul.

Hur skulle du beskriva din professionella stil?
– Jag driver två krogar på hög nivå, men vill att de ska vara tillgängliga och opretentiösa. Maten ska vara lätt att gilla, lekfull och internationell, men med en lättsam anda.

Vad är det bästa med ditt jobb?
– Det bästa är mitt team. Jag älskar att se deras utveckling, både som individer och som grupp. Varje dag känns som en fotbollsmatch där vi jobbar tillsammans för att leverera på toppnivå.

Finns det utmaningar med att vara ett tajt team?
– Ja, balansen mellan vänskap och ansvar är svår. Man måste hålla nivån uppe, särskilt med en Michelin-stjärna, samtidigt som man behåller en bra relation. Det är en utmaning för många unga chefer, men jag har jobbat hårt för att skapa en kultur där professionalism och trivsel går hand i hand.

Om du fick förändra något inom restaurangbranschen, vad skulle det vara?
– Jag vill påverka hållbarhet och inspirera till långsiktighet. Det handlar om att skapa arbetsplatser där man kan stanna länge och att få större aktörer att följa med på hållbarhetsspåret.

Hade du något långsiktigt mål när du började som kock?
– Som ung ville jag bli en av de bästa, vara med i landslaget och vinna Årets Kock. Jag drömde också om att driva en restaurang med Michelin-stjärna, vilket jag har uppnått. Ett naivt mål var att skapa Sveriges första trestjärniga krog – det har inte hänt, men jag har nått en nivå jag är stolt över.

Vad är viktigast för att driva en krog långsiktigt?
– Att se helheten, våga anpassa sig och hålla sig aktuell. Man måste skapa något man själv tror på och vara beredd på tuffa perioder. Tro på sig själv är avgörande.

Vilken är den största utmaningen i restaurangbranschen idag?
– Det är lågkonjunkturen. Den påverkar både restaurangbesök och råvaruval. Folk väljer billigare alternativ, vilket gör det svårt att hålla kvaliteten uppe. Man måste ha en långsiktig plan för att klara tuffa tider.

Varför har du valt Werners Gourmetservice som leverantör?
– Werners Gourmetservice har en unik position i branschen. De följer med utvecklingen och jobbar som en del av branschen, inte bara som leverantör. Det gör Werners Gourmetservice starka.

Har du någon favoritprodukt från Werners Gourmetservice?
– Champagnevinäger – den har funnits med från dag ett. Den ger en annan dimension än klassisk vitvinsvinäger och den passar vår stil perfekt. Men jag arbetar också mycket med Sosas och Valrhonas produkter.

Vad motiverade dig till att bli kursledare hos oss?
– Det är en ära. Jag tycker om att träffa andra i branschen och skapa dialog. Kurser handlar mer om nätverk och inspiration än om själva maten.

Vad lagar du helst i ditt eget kök hemma?
– Oftast enkla rätter för barnen, men jag gillar långkok och grytor som sköter sig själva, särskilt på hösten.

Vad gör du på fritiden om du inte lagar mat?
– Jag umgås med familjen, spelar fotboll med barnen och spelar piano. Det är en bra mental avkoppling.

Finns det en koppling mellan att spela piano och ditt yrke?
– Ja, framför allt vad gäller konsertuppträdande och mitt jobb. Båda handlar om samspel och att leverera en upplevelse varje gång, precis som en föreställning på scen.

Jonas Lagerström, **37, driver i Stockholms-restaurangerna Etoile och Celeste, som båda har en stjärna i Guide Michelin, samt pizzakedjan Stella Pizza. Han har varit finalist i Årets Kock 2020 och representerat Sverige i Bocuse d'Or. Vinnare av tv-programmet Kockarnas kamp 2020 och Kockarnas kamp All Stars 2024. Jonas har också arbetat med att utveckla och driva hållbara och innovativa lösningar inom matlagning och restaurangdrift.**

Rätt nudlar
– VARJE GÅNG

Det finns en hel värld av nudlar i ett oändligt antal former och storlekar. Men till vilka rätter ska de olika sorterna används och vad är de gjorda av? Lär dig mer om de mångsidiga nudlarna.

Nudlar är en av världens mest älskade basråvaror – enkla men ändå fulla av möjligheter. Från ångande ramen i Japan till krispiga woknudlar i Thailand har varje kultur sin egen tolkning.

Nudlar kan serveras kokta eller stekta, varma eller kalla, i en buljong, wok eller med en dippsås vid sidan av. De kan vara en huvudrätt, en sidorätt eller basen i en god sallad. Som comfort food är en vällagad umamistinn ramen svårslagen men nudlar kan också vara det supersnabba mellanmålet som blir klart på några minuter. Din nudelrätt blir bäst om den tillagas med nudlar som passar din rätt och kan suga upp alla goda smaker de ska omges med.

Vetenudlar

Vetenudlar finns i många varianter. De görs av vetemjöl och vatten och kan ibland också innehålla ägg. De har en neutral smak, är fylliga och mättande och passar särskilt bra i soppor, wok och sallader eftersom de behåller sin konsistens och sitt tuggmotstånd efter tillagning. Vetenudlar med en vågig knivskuren kant suger upp sås och buljong extra bra.

Bland vetenudlarna finns bland andra de japanska udonnudlarna som säljs torra eller förkokta i vakuumförpackning. Udonnudlar är tjocka och har en mjuk och spänstig konsistens. De passar bra i soppor men kan också ätas kalla eller wokas.

Somen är tunna vita vetenudlar som är populära i japansk, sydkoreansk och kinesisk matlagning. De kan ätas kalla med en god dippsås eller användas i soppor eller andra varma rätter.

Japanska ramennudlar, som gett namn till den populära nudelsoppan ramen, är långa och tunna vetenudlar med en fast konsistens och ljusgul färg. Nudlarna passar utmärkt i buljong eller soppa eftersom de behåller sin spänst och sitt tuggmotstånd.

Äggnudlar består till huvuddelen av vetemjöl och vatten men innehåller också ägg, vilket ger dem dess ljusgula färg. De påminner lite om pasta i konsistensen och finns i olika former – från korta och krusiga till långa och smala. Äggnudlar tål hög temperatur, vilket gör dem utmärka i wokrätter.

Risnudlar

Risnudlar är ett samlingsnamn för olika sorters glutenfria nudlar med rismjöl och vatten som huvudingrediens. Ibland tillsätts tapioka eller majsstärkelse för att ändra konsistensen, göra dem mer hållbara i storkökssammanhang eller göra nudlarna mer genomskinliga. Risnudlar finns i många former – platta eller runda i olika bredd och tjocklek, de är neutrala i smaken och har ett ganska litet tuggmotstånd. De innehåller en hög mängd stärkelse och klibbar lätt, så de ska inte kokas för länge. Phad Thai är en klassisk wokrätt som tillagas med risnudlar men den här mångsidiga nudelsorten kan användas i långt fler rätter än så. Risnudlar passar bra ihop med smaker som fisksås, lime och koriander. Risnudlar kan ätas både kalla och varma.

Glasnudlar

Glasnudlar, även kallade bönnudlar, är trådtunna glutenfria nudlar gjorda på mungbönsmjöl. De är vita när de är torra men blir nästan genomskinliga när de tillagas – därav namnet. Glasnudlar har en fast och stunsig konsistens, om de inte överkokas, och passar därför bra i kalla sallader eller som fyllning i vårrullar men fungerar också i soppor och wok. De kan upplevas som lite mer geléaktiga än risnudlar och klibbar lättare ihop.

Sötpotatisnudlar

De spänstiga koreanska sötpotatisnudlarna görs av sötpotatisstärkelse och är naturligt glutenfria. De kallas för Danmeyon och är lite gråbeige i färgen när de är torra men blir nästan genomskinliga när de tillagas. Sötpotatisnudlar är ett populärt alternativ till vetenudlar, de passar utmärkt i soppor och wokrätter.

Shiratakinudlar

Gelélika glasnudlar som görs av konjakrot, den malda roten från Konjaknölkalla, en asiatisk liljeväxt. De säljs färdigkokta och behöver bara sköljas innan tillagning eller servering. Shiratakinudlar är glutenfria och nästintill kalorifria. De passar att äta kalla eller varma i en soppa eller wok eller lätt rostade.

Sobanudlar

Sobanudlar äts mest i Japan och Korea, antingen i en varm buljong eller som ett kallt tilltugg med dipp under varma perioder. De tunna nudlarna görs på en blandning av bovete och vete och är lite gråbruna i färgen, både torra och tillagade. De har en lätt nötig smak och en fast men len konsistens.

Sjögräsnudlar

De tunna krispiga sjögräsnudlarna tillverkas av tång från havet utanför Sydkorea. De är naturligt glutenfria, liknar glasnudlar och har en neutral smak. Sjögräsnudlar behöver inte tillagas utan kan ätas som de är eller värmas. De har lågt kalorinnehåll och kan användas i sallader, vårrullar och soppor eller som ett alternativ till pasta.

Matcha

CHOKLAD MED EN JAPANSK TOUCH

Med djärv smak och intensivt grön färg är nya couverture-chokladen Valrhona Inspiration Matcha ett spännande tillskott i dessertköket.

Matcha är ett japanskt grönt te som tillreds av pulveriserade gröna teblad. Smaken är rik och färgen är intensivt ängsgrön. Nya Valrhona Inspiration Matcha levererar både djärv arom och lysande färg. Tebladen, som är av högsta kvalitet, skördas under våren hos Valrhonas utvalda leverantör i Kagoshima i södra Japan och tillsammans med kakaosmör och socker skapas en couverture-choklad som kombinerar matchans intensiva smak och färg med krämigheten hos kakaosmöret. Resultatet är en unik choklad som kan förvandla desserter och chokladkreationer till smakupplevelser utöver det vanliga.

Inspiration matcha är tillverkad endast av naturliga ingredienser som ger en rik och autentisk smak utan konstgjorda färgämnen eller aromer. Matchapulvrets smak balanseras noggrant i tillverkningsprocessen så att Inspiration Matcha ska komma till sin rätt på egen hand eller i en dessert.

Inspiration Matcha

- Premiumkvalitet från Valrhona.
- Autentisk matchasmak med toner av natur och elegans som speglar lugnet i en japansk te-ritual.
- Mångsidig användning: pralinskal och fyllningar, glass och sorbet, mousser, ganascher, dekorationer, gjutningar och överdrag.
- Unik smak – kombinerar det gröna teets friskhet med chokladens krämighet.

BLACK TRUFFLES

Extra - 1st Choice - Whole - Breakings

The fresh black truffle, also called Tuber melanosporum or Périgord truffle, is known worldwide by fine-dining connoisseurs as being gastronomy's "black diamond."

BLACK TRUFFLE FLAVOURED SUNFLOWER OIL

5l - 250ml - 100ml

Perfectly balanced, Plantin's Truffle Infused Sunflower Oils enhance dishes without masking their flavors. This oil is perfect for a wide variety of preparations—including savory-sweet pairings with cheese or nuts.

BLACK TRUFFLE BREAKINGS

105 g

Plantin's Black Summer Truffle Breakings are canned at optimal maturity. Breakings are consistent in quality and size for ease of use.

1ST CHOICE BLACK TRUFFLE JUICE

200 g - 100 g

Truffle juice is extracted by appertisation. During their first cooking, fresh truffles lose 15-20% of their weight in juice.

EXTRA BRUSHED WHOLE BLACK TRUFFLES

15 g

The whole extra truffle is a high-quality, regular-shaped truffle. Harvested at full maturity, they offer the full aromatic richness of the Melanosporum variety.

TRUFFLE PASTE

120g

This ultra-concentrated truffle paste is suitable for a wide range of recipes from sauces to finishing touches on hot or cold dishes.

BLACK TRUFFLE FLAVOURED BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

100 ml

Add a dash of this black truffle-flavoured Modena (PGI) balsamic vinegar to a green salad, raw vegetables or mozzarella, and savour that flavour !

EXTRA DRIED PORCINI MUSHROOMS

500 g

Plantin's Dried Porcini Mushrooms are a chef's secret weapon for adding rich, earthy umami to dishes yearround.

DRIED SPECIAL MOREL

jumbo - mini
500 g

Plantin's Dried Morel Mushrooms are hand-sorted and precisely graded for consistent, high-end results.

DRIED CHANTERELLES

50 g

The chanterelle mushroom, also known as girolle (Cantharellus cibarius), is slightly soft with a wonderfully fruity scent and flavour.

David

FORSMAN TÖRNQVIST

För David Forsman Törnqvist, medlem i Svenska Kocklandslaget, står råvaror med kvalitet och höga smaker i fokus. En nyfikenhet på nya tillvägagångsätt samt att kunna ta vara på säsongerna är det som driver honom framåt.

Kocklandslagets David Forsman Tornqvist, 29, startade sin kockkarriär i Göteborg som 21-åring. Matlagningen tog honom till både Australien och Norge innan han återvände till Sverige och slog sig ner i Stockholm, där han arbetat som sous-chef på välrenommerade Lilla Ego och stjärnkrogen Nour. År 2022 nådde han finalen i Årets Kock och året därpå blev han en del av Svenska Kocklandslaget. Idag driver han Törnqvist Gastronomi och har siktet fullt inställt på att ta hem guldet med Kocklandslaget i VM 2026.

Crudo på hamachi

MED RABARBERDASHI

AV KOCKLANDSLAGETS
DAVID FORSMAN TÖRNQVIST

SVENSKA kocklandslaget

4 portioner
200g hamachi
50g torkad shiitake
10g katsuobushi
1 st schalottenlök, skivad
4 st vitlöksklyftor, krossad
10g kombu
1 st rabarber, skivad
100g rabarberpuré
5g hibiskus
1 l vatten
1 st ägg
200g rapsolja
20g Andalimanpeppar
1 tsk dijonsenap
Champagne-vinäger
Salt
20g shisoblad
20g svartkål
200g olja
100 g nässlor
Rapsolja
70g pinjenötter
1 st rabarber
Nässelpulver
Shisoskott till garnering

1. Koka upp vatten med shiitake, schalottenlök och rabarber. Låt sjuda i 30 minuter. Ta av från värmen, tillsätt resterande ingredienser, täck över och låt dra minst 1 timme. Sila av.

2. Värm olja med batakpeppar, mixa och låt svalna i 1 timme. Sila av. Emulgera oljan med ägg, dijonsenap och vinäger. Smaka av med salt.

3. Blanchera shiso- och svartkålsblad. Värm olja till 60 °C, mixa med bladen tills klorofyllet släpper och oljan blir grön. Sila genom chinois.

4. Fritera nässelbladen i 180 °C olja. Salta lätt direkt efter fritering.

5. Skiva rabarbern tunt på mandolin, lägg i isvatten. Strö nässelpulver över precis före servering.

6. Rosta pinjenötterna i panna, låt svalna och strössla över vid servering.

7. Skiva hamachin tunt och salta lätt.

Traiteur de Paris

Made by *Chefs* for *Chefs*

Sedan starten har vi drivits av passionen att hylla det **kulinariska hantverkets excellens**.
Varje dag lägger vi ner vår själ i att skapa produkter av allra högsta kvalitet.

Våra kockar har därför utvecklat ett sortiment särskilt framtaget för professionella, i den **franska pâtisserietraditionens** anda – med en unik kreativ touch.

Tack vare djupfrysning kan vi bevara denna excellens och leverera den till dig, var du än befinner dig i världen.

Trevlig smakupplevelse!

Yann Le Moal
Exekutiv kock och medgrundare
Traiteur de Paris

Vårt urval för dina vårmenyer

Cheesecake San Sebastian
34700

Våra Desserter

Chokladfondant Premium
34999

Crème Brûlée Gjuten
34804

Våra Sidorätter

Potatisgratäng Premium
38009

Potatisvåffla Grönsak
38015

Upptäck vårt kompletta sortiment

HUILERIE BEAUJOLAISE

TILLVERKAS OCH BUTELJERAS I FRANKRIKE

VÅGA

Jordgubbsvinäger till salladsdressingar
och desserter med röda bär
eller körsbärsvinägern i såser
till både salta och söta rätter

NJUT AV

Sötman av jungfrulig pekannötsolja!

SMAKA

Den söta päronvinägern eller
den friska Kalamansivinägern!

PROVA

Smakupplevelsen av Pinjenötsoljan.
Med sin lena ton av svamp förhojer
den såser, soppor, skaldjursrätter
och rätter med anka.

EN EXPLOSION AV SMAKER!

FRUKT OCH OLJA, INGET MER.

Vi producerar jungfruolja helt
naturligt från enbart 100% frukt.

Helt utan tillsatser -
inga konserveringsmedel.

"Jag älskar verkligen Huilerie Beaujolaise oljor och vinägersorter. Favoriten för tillfället är Karl-johanoljan och Kalamansivinägern."

Jimmi Eriksson, Kock

Kockar världen över, med eller utan stjärnor uppskattar Huilerie Beaujolaises kunnande och rena, äkta produkter.

Matlagningsskolor (Paul Bocuse Institute, Tsuji School, etc.) använder våra oljor och vinäger med stor glädje.

Scanna QR koden för att hitta alla oljor och vinägrar från Huilerie Beaujolaise.

PARTNER TILL

Bocuse d'Or Winners

Education

Kunskap är nyckeln till att utvecklas och ta matlagning och bakning till nästa nivå. Därför erbjuder vi utbildningar och events som inspirerar och stärker branschens talanger.

Oavsett om det handlar om att fördjupa produktkunskaper, hitta nya idéer för menyer eller finslipa tekniker finns vi här som ett stöd. Våra utbildningar är praktiska och anpassade efter branschens behov med en mix av teori, hantverk och innovation. Vi arrangerar också inspirerande kund- och leverantörsevent där idéer och erfarenheter delas. Här möts passionerade yrkespersoner för att nätverka, inspireras och upptäcka nya sätt att utveckla sina verksamheter.

Behöver du hjälp med recept, råvarukunskap eller menyutformning? Eller kanske en ny gnista när du kört fast? Vi står redo att bidra, oavsett om det är genom en utbildning, ett event eller ett enkelt samtal.

Vårt mål är att ge branschen verktyg och kunskap att växa — med passion för hantverket och en gemensam kärlek till smakupplevelser.

KOMMANDE KURSER

17 – 18 februari: Desserter för många med Josefine Pagander.
Kontakta din säljare för information om fler kurser.

SPICE UP SALES

with TryMe® Sauces

Med produkter från Try Me® lyfter du smakerna i allt från kötträtter, fisk, skaldjur och fågel till grönsaker, potatis och i marinader, soppor och såser. Den mest kända är kanske den sötsyrliga ekfatslagrade Tigersåsen som tillverkas efter ett originalrecept sedan 1960.

TryMe®

UNLEASH THE SWEET HEAT OF TIGER SAUCE®

Risberg

NY HEMSIDA OCH NY IDENTITET FÖR AUTENTISKA SMAKER

Risberg har länge varit en självklar inspirationskälla för alla som älskar genuina asiatiska smaker. Nu tar varumärket nästa steg, med en helt ny hemsida och en uppdaterad visuell identitet.

Den nya hemsidan gör det enklare att upptäcka vårt sortiment. På risbergimporter.se hittar du produkter, recept och inspiration samlat på ett modernt och visuellt tilltalande sätt med passion för asiatisk matlagning.

Samtidigt lanserar vi en ny grafisk profil, med en renare design, tydliga färgkoder och modern typografi. Den ikoniska tigern symboliserar vår styrka och hyllar den asiatiska estetikens formspråk – en perfekt avspegling av Risbergs kvalitetsprodukter.

Bland nyheterna i sortimentet finns våra autentiska ramennudlar – skapade för att återskapa känslan av en japansk nudelbar hemma. Med rena ingredienser och genuin smak fortsätter Risberg att vara det självklara valet för alla som vill uppleva asiatisk matglädje i modern tappning, precis som det smakar i Asien.

La Charlotte
Pâtissier Glacier
Depuis 1996

Konsten att njuta – på franskt vis!

Sedan 1996 har La Charlotte med passion och expertis bistått professionella inom restaurangbranschen. Som franska tillverkare av desserter och glass strävar vi efter att skapa produkter som perfekt möter behoven inom restaurang- och cateringsektorn.

1%
FOR THE PLANET
With its BtoC range*, Valrhona is a member of 1% for the planet.

VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate®

LITTLE CHOICE
big changes

Certified B Corporation

Through this approach, Valrhona donates 1% of the annual sales from its BtoC range* to environmental non-profit organizations that support sustainable cocoa farming, agroforestry, reforestation, and improving the living conditions of cocoa producers.

*excluding bulk bags and personalised products

MÅN 29	TIS 30	ONS 31	TOR 01	FRE 02	LÖR 03	SÖN 04
		Nyårsafton	**Internationella pizzadagen** Januari 2026 Nyårsdagen			
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	01 **Vegetariska dagen** Februari
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14 **Alla hjärtans dag**	15
16	17 **Fettisdagen**	18	19	20	21	22
23	24	25	26 **Husmanskostens dag**	27	28	01 Mars
02	03	04	05	06	07	08

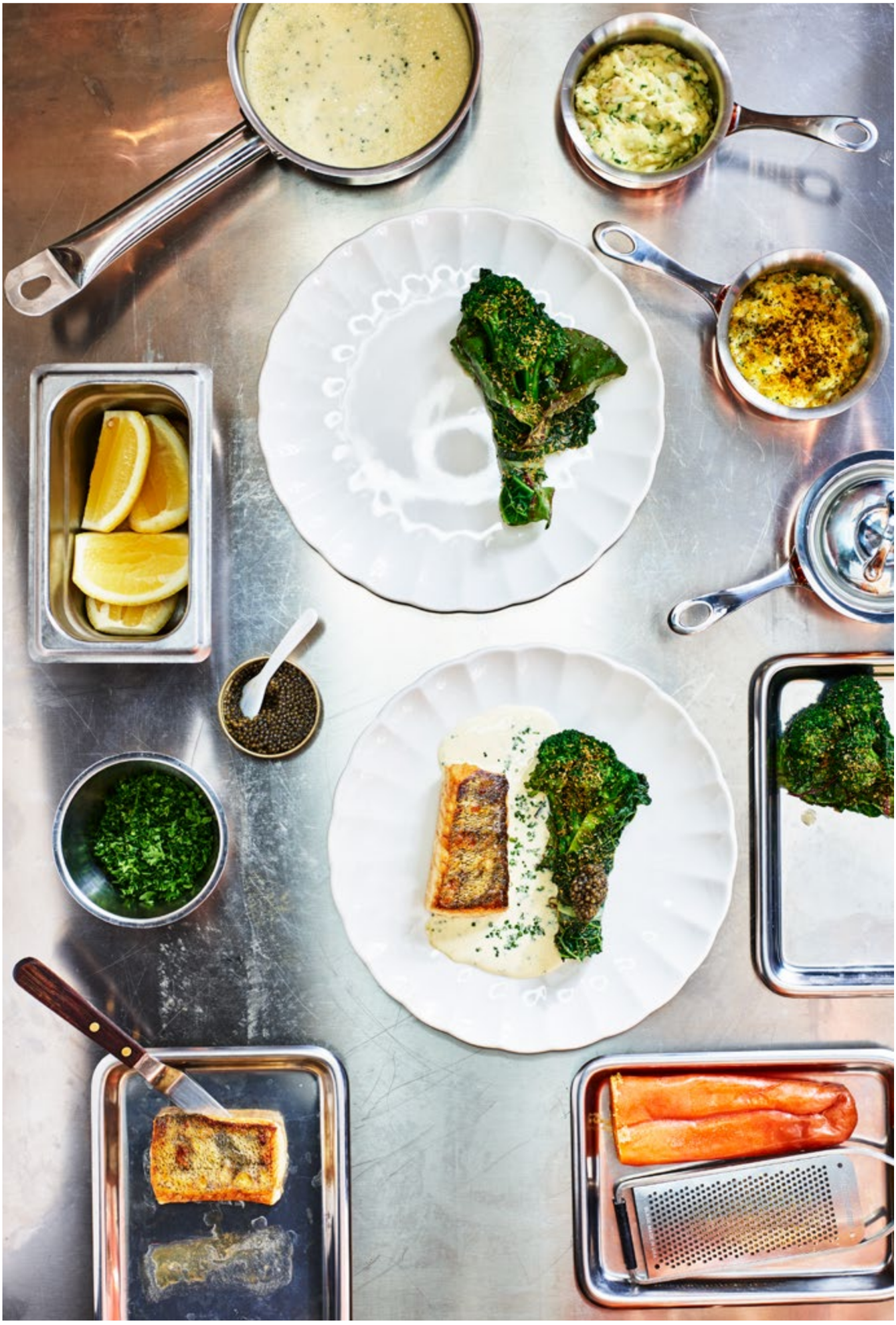
MÅN 09	TIS 10	ONS 11	TOR 12	FRE 13	LÖR 14	SÖN 15
Tomatsåsens dag			**Alla korvars dag**			
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25 **Våffeldagen**	26	27	28	29
30	31	01 April	02	03	04 **Morotens dag**	05
06 **Internationella carbonaradagen**	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	01 Maj	02	03 **Nässlans dag**
04	05 **Internationella kebabdagen**	06	07	08 **Grillens dag**	09	10
11	12	13	14	15 **Kardemumma-bullens dag**	16	17

MÅN 18	TIS 19	ONS 20	TOR 21	FRE 22	LÖR 23	SÖN 24
Maj						
25	26	27	28	29	30	31
01 **Mjölkens dag** Juni	02	03	04	05	06 **Nationaldagen** **Fruktens dag** **Sillens dag** **Färskpotatisens dag**	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30 **Pilsnerskorvens dag**	01 Juli	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13 **Paltdagen**	14	15 **Ölets dag**	16	17	18	19
20	21	22	23 **Varmkorvens dag**	24	25	26

MÅN	TIS	ONS	TOR	FRE	LÖR	SÖN
27	28	29 **Lasagnens dag**	30	31	01 **Örtens dag** **Senapens dag** **Augusti**	02
03	04	05	06 **Kräftpremiären**	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20 **Surströmmings-premiär**	21	22	23 **Köttbullens dag**
24	25	26	27	28	29	30
31	01 **September**	02	03	04	05 **Ostronets dag** **Internationella bacondagen**	06 **Svampens dag**
07	08	09	10	11 **Kebabens dag**	12	13
14	15	16	17	18	19 **Messmörets dag**	20 **Brunchens dag**
21 **Hummerpremiären**	22	23	24	25 **Äpplets dag**	26	27
28	29 **Internationella matsvinnsdagen**	30	01 **Vegetariska världsdagen** **Kaffedagen** **Oktober**	02	03	04 **Kanelbullens dag** **Gräddtårtans dag**

MÅN 05	TIS 06	ONS 07	TOR 08	FRE 09	LÖR 10	SÖN 11
Oktober					**Äggets dag**	
12	13	14 **Räkmackans dag**	15 **Fetaostens dag** **Måltidens dag**	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25 **Världspastadagen**
26 **Potatisens dag**	27	28	29	30	31	01 **Internationella vegandagen** November
02	03	04	05	06	07 **Kladdkakans dag**	08
09	10	11 **Chokladens dag**	12	13 **Smörgåstårtans dag**	14 **Ostkakans dag**	15
16	17 **Napoleon-bakelsens dag**	18 **Benbuljongens dag**	19	20	21	22 **Wienerbrödets dag**
23	24	25	26 **Thanksgiving**	27	28	29
30 **Kåldolmens dag**	01 **Glöggens dag** December	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13

MÅN 14	TIS 15	ONS 16	TOR 17	FRE 18	LÖR 19	SÖN 20
				Kakans dag		
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01 **Internationella pizzadagen** **Januari 2027** **Nyårsdagen**	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
01 **Vegetariska dagen** **Februari**	02	03	04	05	06	07
08	09 **Fettisdagen**	10	11	12	13	14 **Alla hjärtans dag**
15	16	17	18	19	20	21



PRODUKTKATALOG

Hos Werners Gourmetservice
hittar du ett helt universum av smaker och möjligheter,
allt från exklusiv choklad och delikata desserter till vårt
asiatiska sortiment, aromatiska kryddor, oljor, fonder,
vinäger och en mängd andra produkter som förvandlar
din måltid till något utöver det vanliga.

Våra noggrant utvalda produkter hyllar äkta smaker,
gedigen kvalitet och traditionellt hantverk.

Låt dig inspireras och upptäck hur små
detaljer kan göra stor skillnad!

Olja & vinäger

När oliverna når perfekt mognad handplockas de och pressas inom några timmar för att skapa en olja som bevarar både näringen och den intensiva smaken. Våra olivoljor och smaksatta oljor kommer från noggrant utvalda producenter. För den som älskar kvalitet är olivolja en självklarhet i köket – som en droppe av Medelhavets själ över en sallad eller i en dressing.

Vinäger ligger oss på Werners Gourmetservice mycket varmt om hjärtat och är något som vi har erbjudit sedan starten 1990. Hos oss hittar du produkter från hela världen, allt från röd basvinäger med kvalitet till komplex hantverksvinäger från Minus 8 med unika tillverkningsmetoder.

OLIVOLJA FRUITÉ VERT

Fruité Vert, tillverkad av Salonenque- och Aglandauoliver, är en fyllig, mild och något gräsig olivolja från Provence. Oljan har en tydlig och frisk smak av tomatblad och kryddiga toner av vitpeppar. Passar perfekt som dressing på en sallad där olivoljan får tala för sig själv.

ART.NR: **10133** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500ML**

OLIVOLJA FRUITÉ VERT INTENSE

Fruité Vert Intense, tillverkad av Salonenque, Picholine- och Aglandauoliver, är en intensiv, frisk och balanserad olivolja från Provence. Oljan har en framträdande pepprighet med inslag av mynta, grön banan och rå kronärtskocka. Passar perfekt för att smaksätta en råbiff eller carpaccio.

ART.NR: **10134** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500ML**

OLIVOLJA MATURÉES

Olives Maturées, tillverkad av Salonenque- och Aglandauoliver, är en mild, fruktig och fermenterad olivolja från Provence. Fermenteringen mildrar den naturliga bitterheten i frukten och utvecklar mognare, sötare smaktoner. Oljan har en rund och karaktärsfull smak med toner av valnöt, tryffel och kakao. Passar perfekt för att smaksätta en sallad eller en fänkålscrudité.

ART.NR: **10135** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500ML**

OLIVOLJA

OLIVOLJA EXTRA VIRGIN EL OLIVAR DE SEVILLA 500 ML

Extra virgin olivolja från Andalusien, Spanien, gjord på Arbequinaoliver. Oljan har en smak av nyklippt gräs med en ton av grönt äpple.

ART.NR: **10109** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

OLIVOLJA EXTRA VIRGIN EKO 500 ML

Ekologisk olja gjord på Arbequina och Cornicabraoliver bjuder på en intensiv fruktighet och en balanserad beska med en viss kryddighet. Smaker av tomat, ruccola, endive, avokado, grön mandel och grönt äpple återfinnes. Oliverna odlas på 900 m höjd i Cuenca.

ART.NR: **10127** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

OLIVOLJA EXTRA VIRGIN ARBEQUINA 250 ML

Extra Jungfru olivolja från Arbequinaoliver som har sitt ursprung från Katalonien. Övervägande fruktig, något bitter och kryddig. Smak: gräs och tomatplanta, kronärtskocka, mandel och äpple.

ART.NR: **10123** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250ML**

OLIVOLJA EXTRA VIRGIN ARBEQUINA 500 ML

Extra virgin olivolja av Arbequina-oliver från Spanien. Den har en övervägande fruktig smak med en lätt bitterhet och kryddighet. Smakprofilen inkluderar toner av gräs, tomatplanta, kronärtskocka, mandel och äpple.

ART.NR: **10112** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

OLIVOLJA EXTRA VIRGIN MANZANILLA 500 ML

Extra Jungfru olivolja från Manzanillaoliver som har sitt ursprung från regionen Castilla la Mancha. Intensiv och fruktig smak med inslag av grön tomat, cikoria och basilika.

ART.NR: **10115** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

OLIVOLJA EXTRA VIRGIN PICUAL 500 ML

Extra Jungfru olivolja från Picualoliver som har sitt ursprung från Jaen i Andalusien. En robust, intensiv olivolja. Smak: gröna blad, omogen banan och ton av mint.

ART.NR: **10113** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

OLIVOLJA EXTRA VIRGIN RESERVA DE FAMILIA 500 ML

Reserva de Familia görs genom att pressa de allra tidigaste små olivskördarna från de bästa områdena på olivlundarna vid Hualdo. Blandningen består av en väl avvägd harmoni mellan de fyra olivsorterna Arbequina, Picual, Cornicabra och Manzanilla.

ART.NR: **10125** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

OLIVOLJA EL CORTIJO BLENDED 5L

En prisvärd blandolja med en tydlig och balanserad ton av olivolja. Oljan består av 75% rapsolja och 25% extra virgin olivolja. Utmärkt som allroundolja för stekning, dressingar och emulsioner.

ART.NR: **10126** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **3X5 LIT**

OLIVOLJA EXTRA VIRGIN SENSATION 3 L

Aromatisk och intensivt fruktig olivolja gjord på Arbequina (30%) och Picual (70%).

ART.NR: **10120** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4X3 L**

OLIVOLJA EXTRA VIRGIN ARMONIA 3 L

Mild och gräsig olivolja gjord på Picual (30%) och Arbequina (70%).

ART.NR: **10119** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4X3 L**

OLIVOLJA EXTRA VIRGIN MONTFRIN EKO 500 ML

"Château de Montfrin" är extra virgin och gjord på olivsorterna Arbequine och Arboussane, två olivsorter av katalanskt ursprung. Tack vare denna unika blandning bibehålls den höga kvaliteten år efter år. Olivoljan har rund och frisk karaktär med toner av rosmarin- och gräs. Färgen är vackert guldgrön. Produkten är ekologisk.

ART.NR: **10121** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500ML**

OLIVOLJA EXTRA VIRGIN MONTFRIN 500 ML

Vår franska extra virgin olivolja är ljust gröngul och briljant till utseendet. Den har en övervägande mild fruktighet i doften med toner av citrus och grönt gräs. Smaken är avskalad med en mild bitterhet och nyanser av valnöt och rosmarin.

ART.NR: **10103** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

SMAKSATT OLJA

BASILIKAOLJA 250 ML

Kallpressad olivolja som traditionsenligt pressas av kvarnstenar i granit. Oljan smaksätts med färsk basilika. Passar utmärkt till bruschetta, mozzarella, pasta, och sallader.

ART.NR: **10234** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250ML**

CITRONOLJA 250 ML

Kallpressad olivolja som traditionsenligt pressas av kvarnstenar i granit. Oljan smaksätts med nyplockade citroner. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, carpaccio eller sallad.

ART.NR: **10233** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12 X 250ML**

VITLÖKSOLJA 250 ML

Kallpressad olivolja som traditionsenligt pressas av kvarnstenar i granit. Oljan smaksätts med färsk vitlök. Passar utmärkt till soppor, pasta, grönsaker och bruschetta.

ART.NR: **10235** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12 X 250ML**

GRANSKOTTSOLJA EKO 100 ML

En svensk ekologisk rapsolja smaksatt med gran som används kall. Förhöjer rökta smaker på kött och fisk. Underbar som dressing till smakrika grönsallader och passar även till att smaksätta majonnäs, pesto, pasta, färskost och att marinera fetaost eller en vällagrad hårdost. Också god till desserter. Prisbelönt olja som serverades på Nobelmiddagen 2019.

ART.NR: **10227** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X100 ML**

SMAKSATT OLJA

TRYFFELOLJA SVART 100 ML
En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med svart tryffelarom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.

ART.NR: **10208** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X100 ML**

TRYFFELOLJA SVART 250 ML
Premiumtryffelsmaksatt solrosolja av högsta kvalitet, perfekt som smaksättning och förhöjning av färska tryffelrätter. Dosera varsamt efter eget tycke och smak för en subtil och elegant touch av tryffel i varje rätt.

ART.NR: **10209** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

TRYFFELOLJA VIT 100 ML
En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med vit tryffelarom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.

ART.NR: **10210** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X100 ML**

TRYFFELOLJA VIT 250 ML
Premiumtryffelsmaksatt solrosolja av högsta kvalitet, perfekt som smaksättning och förhöjning av färska tryffelrätter. Dosera varsamt efter eget tycke och smak för en subtil och elegant touch av tryffel i varje rätt.

ART.NR: **10211** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

RAPSOLJA | NÖTOLJA

RAPSOLJA ROSTAD COLZA 1 L
Kraftfull olja med ton av kål. Den används till sallader med potatis, rödbetor, schalottenlök, broccoli, kål eller "cervelle de canuts" (en blandning av vispad färskost, hackad gräslök, salt och peppar).

ART.NR: **10308** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X1 L**

RAPSOLJA KALLPRESSAD 750 ML
Kallpressad rapsolja av svenska rapsfrön med vacker guldgul färg. Smaken är mild, fyllig med tydliga nötiga toner. En produkt med bred användning för både det salta och söta köket. Extra fin som topping av dina rätter. Rapsoljan har ett naturligt innehåll av vitaminer, antioxidanter och ett rikt innehåll av Omega-3 och Omega-6 fettsyror. Produkten består av 100% rapsolja.

ART.NR: **10309** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X750 ML**

HASSELNÖTSOLJA 250 ML
Med en utsökt och stark doft passar den alla slags sallader. Den används på samma sätt som smör på alla stärkelserika produkter, grönsaker, fisk, pasta och även till bakverk. Den kan också användas på varm getost.

ART.NR: **10421** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

MANDELOLJA ROSTAD 250 ML
Denna olja är söt och väldoftande och lämpar sig särskilt för marinader (lax med till exempel dill eller basilika) eller som sista touch på en rätt med pilgrimsmusslor eller pasta just före servering.

ART.NR: **10419** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

NÖTOLJA

VALNÖTSOLJA 250 ML
Den kraftfulla smaken passar perfekt till råa grönsaker (endivesallad, cikoria, maskrosor), men fungerar även till stärkelserik mat så som potatis, bönor och linser.

ART.NR: **10422** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

PUMPAKÄRNSOLJA EKO 250 ML
Pumpakärnsolja har en nötig smak och doft. Tillsätt i salladsdressingar och i kalla såser eller ringla över grönsaker, kött eller fisk.

ART.NR: **10502** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

BALSAMVINÄGER

BALSAMVINÄGER VIT WERNERS 500 ML

Condimento Bianco (vit balsamvinäger) är en smakrik transparent vinäger gjord på lokalt odlade vindruvor. Används med fördel i salladsdressing, såser och marinader.

ART.NR: **11138** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500ML**

BALSAMVINÄGER VIT WERNERS 5 L

Condimento Bianco (vit balsamvinäger) är en smakrik transparent vinäger gjord på lokalt odlade vindruvor. Används med fördel i salladsdressing, såser och marinader.

ART.NR: **11140** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X5 L**

BALSAMVINÄGER WERNERS 500 ML

Balsamvinäger från Modena lagrad i minst 2 månader på ek och kastanj fat. Idealisk för salladsdressing, såser och marinader.

ART.NR: **11137** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500ML**

BALSAMVINÄGER WERNERS 5 L

Balsamvinäger från Modena, idealisk för salladsdressing, såser och marinader.

ART.NR: **11139** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X5L**

BALSAMVINÄGER TRADIZIONALE 25 ÅRIG 100 ML

Lagrad 25 år. En balsamvinäger för perfektionisten!

ART.NR: **11142** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10 X100 ML**

BALSAMVINÄGER RESERVE NR.10 20 CL

Motsvarigheten till en lagrad balsamvinäger, fast från Frankrike. Komplex och kraftfull smak med noter av aprikos och torkad frukt som påminner om åldrad Cognac och Portvin. En mångsidig vinäger som passar utmärkt till smaksättning av såser, deglacering av kött och skaldjur men även i dressingar och cocktails.

ART.NR: **11525** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X20 CL**

TRYFFELBALSAMVINÄGER 100 ML

Exklusiv balsamvinäger från Plantin, smaksatt med svart tryffelarom.

ART.NR: **61163** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X100 ML**

CREMA DI BALSAMICO 150 ML

Balsamvinäger från Modena som reducerats ner till en trögflytande glaze. Används bl.a. till att dekorera dessert,maträtter, grönsaker & frukt. Passar som bekant till det mesta.

ART.NR: **11141** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X150ML**

BALSAMVINÄGER | SMAKSATT VINÄGER

CREMA DI BALSAMICO FIKON 150 ML

Balsamvinäger med fikon från Modena som reducerats ner till en trögflytande glaze. Används bl.a. till att dekorera desserter, maträtter, grönsaker & frukt. God att ringla över en sallad eller servera till ostbrickan.

ART.NR: **11144** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X150 ML**

CREMA DI BALSAMICO HALLON 150 ML

Balsamvinäger med hallon från Modena som reducerats ner till en trögflytande glaze. Ringla över desserter och glass, smaksätt maträtter och såser.. God att ringla över en sallad eller servera till ostbrickan eller fruktsalladen.

ART.NR: **11145** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X150 ML**

HONUNGSVINÄGER 20 CL

Hantverksmässigt producerad vinäger med tydlig sötma från honung. Innehåller 16% honung från Charentes i Frankrike och produceras i Cognac, lagrad på ekfat. En utmärkt vinäger som framhäver en balanserad sötma och syrlighet vid deglacering, smaksättning och som, med fördel, förhöjer desserter, fisk-, skaldjurs- och kötträtter.

ART.NR: **11526** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X20 CL**

HALLONVINÄGER 500 ML

Lämpar sig för råa grönsaker, anklever och desserter (jordgubbar, hallon, melon blandad med kanel och ingefära).

ART.NR: **11235** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

SMAKSATT VINÄGRER

KALAMANSIVINÄGER 500 ML

Den kan användas i alla rätter där man använder citron (men med måtta på grund av den starka smaken): sommarsallader, tabbouleh, varm eller kall fisk, skaldjur, eller desserter för att tona ner sötman i till exempel en karamelldessert.

ART.NR: **11234** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

MANGOVINÄGER 500 ML

Denna vinäger har en mycket tydlig smak och passar till råa grönsaker, anklever och vitt kött.

ART.NR: **11237** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

PÄRONVINÄGER 500 ML

Söt-syrlig päronmaxad vinäger. I botten en päronvinäger som smaksatts med päronpuré och försiktigt sötad för att lyfta päronsmaken. Rena och fina smaker med frukten i fokus.En fantastisk smaksättare till såväl drinkar, desserter och varmrätter.Trögflytande och "grumlig". Har en bindande (emulgerande) effekt med olja.Prova till ankbröstet eller som i marinaden till bibimbap.

ART.NR: **11247** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

DRAGONVINÄGER 250 ML

Vitvinsvinäger smaksatt med dragon. Har en härlig syra och tydlig smak av dragon. Passar till exempel bra till skaldjur, kyckling, dressing och bearnaise.

ART.NR: **11220** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X250 ML**

SMAKSATT VINÄGER

DRAGONVINÄGER 500 ML
Vitvinsvinäger smaksatt med dragon. Har en härlig syra och tydlig smak av dragon. Passar till exempel bra till skaldjur, kyckling, dressing och bearnaise.

ART.NR: **11202** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

SCHALOTTENLÖKSVINÄGER 500 ML
Den traditionella franska vittvinsvinägern är smaksatt med hel schalottenlök, vilket ger den en rund och tydligt syrlig smak. Denna vinäger är mångsidig och kan användas på olika sätt i matlagning och sallader för att ge en extra dimension av smak.

ART.NR: **11205** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

ÄPPELCIDERVINÄGER NORMANDIE 500 ML
Baserad på cidervinäger av äpplen från Normandie. Perfekt i vinägretter, tillsammans med bönor, i såser till ljust kött och marinader.

ART.NR: **11207** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

ÄPPELCIDERVINÄGER NORMANDIE 5 L
Baserad på cidervinäger av äpplen från Normandie. Perfekt i vinägretter, tillsammans med bönor, i såser till ljust kött och marinader.

ART.NR: **11245** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X5 L**

SMAKSATT VINÄGER | DRUVBESTÄMD VINÄGER

VITVINSVINÄGER MED SMAK AV SCHALOTTENLÖK 5 L
Schalottenlöksvinäger passar till bra ostron, fisk, reducerad i smörsåser, hollandaise, bearnaise, dressingar till sallad, potatis m.m.

ART.NR: **11217** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X5 L**

VITVINSVINÄGER MED SMAK AV DRAGON 5 L
Vitvinsvinäger smaksatt med dragonarom. Har en härlig syra och tydlig smak av dragon. Passar till exempel bra till skaldjur, kyckling, dressing och bearnaise.

ART.NR: **11244** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2 X 5 L**

BANYULSVINÄGER 500 ML
Vinägern framställs från det naturligt söta banyuls-vinet. Efter lagring i fyra år på ekfat har det blivit vinäger och då lagras den ytterligare ett år på ekfat. Den naturliga söta smaken med inslag av valnöt, ingefära och vanilj ger denna vinäger en otrolig karaktär som passar till kalla anrättningar, såser och desserter.

ART.NR: **11301** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

CABERNET SAUVIGNONVINÄGER 500 ML
En mild druvbestämd vinäger med balanserad syra. Rund, fyllig och tydlig sötma.

ART.NR: **11302** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

DRUVBESTÄMD VINÄGER

CHARDONNAYVINÄGER 500 ML
En mild druvbestämd vinäger med tydlig sötma och balanserad syra.

ART.NR: **11303** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

MERLOTVINÄGER 500 ML
En druvbestämd vinäger med tydlig sötma som produceras av merlotdruvan med smak av vanilj, lakrits, hallon och björnbär. Vinägern lagras 6 månader på ekfat vilket ger den en ton av vanilj.

ART.NR: **11304** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

ÄPPLEVINÄGER 500 ML
En vinäger framställd enligt Schutzenbachmetoden på noggrant utvalda mogna äpplen. Rik och fyllig smak med sötma och balanserad syra.

ART.NR: **11309** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

DRUVMUST VERJUS 500 ML
Verjus (druvmust) är ett utmärkt alternativ till citronsaft, vin och vinäger i de flesta recept.

ART.NR: **11310** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

SHERRYVINÄGER

SHERRYVINÄGER RESERVA 250 ML
Kraftfull vinäger som är extra lagrad på ektunnor i två år. Passar bra till lamm, vilt och ostron m.m.

ART.NR: **11404** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **9X250 ML**

SHERRYVINÄGER 375 ML
Tillagas enligt solerametoden. Detta innebär att sherry alltid är en blandning av vin av olika ålder. Tunnorna som vinet lagras i ligger i rader ovanpå varandra. Den tunna som är längst ner är den äldsta, soleratunnan, och det är härifrån vinet tappas på flaska. En fantastisk smaksättare till bl.a. lamm, vilt, fisk, ostron och vinägretter.

ART.NR: **11405** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X375 ML**

SHERRYVINÄGER 750 ML
Den klassiska sherryvinägern från Videsan i Jerez, Spanien, är producerad enligt den traditionella solerametoden och lagrad på ekfat i minst 6 månader. Denna mångsidiga vinäger utmärker sig med sin tydliga sötma och kraftfulla syra.

ART.NR: **11403** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X750 ML**

SHERRYVINÄGER 5 L
Den klassiska sherryvinägern från Videsan i Jerez, Spanien, är en mångsidig vinäger av hög kvalitet. Den produceras enligt den traditionella solerametoden och lagras på ekfat i minst 6 månader för att utveckla sin karaktäristiska smak. Vinägern har en tydlig sötma och en kraftfull syra som ger en balanserad och välsmakande profil.

ART.NR: **11408** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4X5 L**

ÖVRIG VINÄGER

VERJUS 8BRIX RED 500 ML

Denna röda druvmusten kan användas för smaksättning i såser, dressingar och marinader men även till maträtter med ljust kött som kyckling och anka. Kryddig, örtig doft och söt smak av körsbär, tranbär, gröna plommon, osötad bärkompott och syrligt godis med en torkad röd bärfruktkaraktär på den långa syrliga finishen. Kan även avnjutas på egen hand som drink eller smaksättning i drinkar.

ART.NR: **11509** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **16X500 ML**

VERJUS 8BRIX WHITE 500 ML

En guldgul druvmust som med fördel kan användas istället för vin som smaksättare till färdiga rätter, marinader, såser och dressingar. God även till fisk, skaldjur och ostar. Tydlig vinkaraktär med toner av Sauvignon Blanc. Mild och fräsch doft och smak. Lätt sötma. Kan även serveras väl kyld som drink. Detta är en säsongsbetonad produkt, gjord med saften av minus 8 isvindruvor.

ART.NR: **11514** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **16X500 ML**

VINÄGER L8 HARVEST 200 ML

Producerad av både sent skördade och frysta Vidaldruvor. Bärnstensfärgad. Fruktig och fräsch karaktär. Söt/sur, ganska trögflytande men välbalanserad och livlig i gommen, med honung, råsocker, citrusskal, äppelmos, övermogen ananas och kola; en lång, kvardröjande behagligt sur finish. Utmärkt som smaksättare av grillad fisk, skaldjur och fågel, men även frukt och grönsaker.

ART.NR: **11518** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X200 ML**

VINÄGER APPLE8 200 ML

Apple 8 är äppelcidervinäger gjord av en utvald blandning av läckra kanadensiska äpplen. Långsamt jäst med smaken av färskpressad äppeljuice som lyser igenom. Fantastisk i cocktails, smakfulla maträtter och desserter.

ART.NR: **11200** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X200ML**

VINÄGER CONCORD8 200 ML

Lilafärgad vinäger gjord på lokala Concorddruvor. Saftig, bärig karaktär med mild syra. Toner av mörka bär, sylt, mogen banan och skumgodis. Kan med fördel användas till förrätter och desserter med vit choklad eller mjölkchoklad. Även utmärkt tillsammans med till exempel rödbetor och getost.

ART.NR: **11511** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X200 ML**

VINÄGER IP8 BEER 200ML

Gjord med humle och tydlig karaktär av IPA. IP8 är tänkt att användas färskt, som öl. Den är gjord i små satser för friskhet. Rik söt och balanserad smak. Först intensiva smaker av rostat korn, brunt socker och söt karamell, därefter övermogen ananas, söt grapefrukt, kex och rostade pinjenötter. Finishen är långvarig och komplex med jasminte, melon, apelsin, citronskal och lätta sojasås/misonoter.

ART.NR: **11215** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X200 ML**

VINÄGER L8 HARVEST 200 ML

Producerad av både sent skördade och frysta Vidaldruvor. Bärnstensfärgad. Fruktig och fräsch karaktär. Söt/sur, ganska trögflytande men välbalanserad och livlig i gommen, med honung, råsocker, citrusskal, äppelmos, övermogen ananas och kola; en lång, kvardröjande behagligt sur finish. Utmärkt som smaksättare av grillad fisk, skaldjur och fågel, men även frukt och grönsaker.

ART.NR: **11518** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X200 ML**

VINÄGER MINUS8 200 ML

Tillverkad av åtta olika sorters druvor som skördats och pressats i fruset tillstånd. Ekfatslagrad i ett solerasystem som påbörjades 1997. Djup mörk bärnstensfärg. Komplex doft och smak med söta, rika, koncentrerade smaker av russin och toner av sherry med tillsatser av karamell, katrinplommon, plommon, kokt söt trädfrukt. Lång eftersmak. Passar utmärkt till ostron och pilgrimsmusslor.

ART.NR: **11515** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X200 ML**

VINÄGER VEGET8 200 ML

Producerad av Cabernet Franc Eiswein och Romatomater. Komplex doft av soltorkade tomater, körsbär, hallon och örter. Smaken är lätt söt med tydlig syra och mogna tomater. Passar utmärkt till kött, fisk och vegetariska rätter. Liksom andra minus8-produkter är Veget8 den perfekta grunden till såser, dressingar och marinader.

ART.NR: **11517** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X200 ML**

CHAMPAGNE ARDENNE VIT-VINSVINÄGER 250 ML

Gjord på vin från Champagne-Ardenne. Lagrad på ekfat i minst ett år. Lite rundare och mjukare i smaken än en vitvinsvinäger.

ART.NR: **11510** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X250 ML**

CHAMPAGNE ARDENNE VIT-VINSVINÄGER 500 ML

Vinäger framställd av vin från Champagne-Ardenne och lagrad på ekfat i minst ett år. Den har en något rundare och mjukare smak än en vitvinsvinäger men med bibehållen mångsidighet i sin användning.

ART.NR: **11501** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 ML**

CHAMPAGNE ARDENNE VIT-VINSVINÄGER 5 L

Vinäger framställd av vin från Champagne-Ardenne och lagrad på ekfat i minst ett år. Den har en något rundare och mjukare smak än en vitvinsvinäger men med bibehållen mångsidighet i sin användning.

ART.NR: **11523** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X5 L**

RÖDVINSVINÄGER 5 L

Rödvinsvinäger av hög kvalitet. En bra basvinäger i ekonomiförpackning.

ART.NR: **11502** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X5 LIT**

VITVINSVINÄGER 5 L

Vitvinsvinäger av hög kvalitet. En bra basvinäger i ekonomiförpackning.

ART.NR: **11508** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X5 LIT**

VINÄGER RÖKIG 20 CL

Hantverksmässigt producerad vinäger med tydlig rökighet. Rökigheten kommer från lagringen på kraftigt eldade ekfat. Vinägern är gjord på Ugni Blanc druvan och produceras i Cognacdistriktet i Frankrike. En utmärkt vinäger för deglacering, smaksättning och som, med fördel, förhöjer fisk-, skaldjurs- och kötträtter.

ART.NR: **11524** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X20 CL**

SOJA FATLAGRAD 20 CL

En unik och gastronomisk glutenfri soja, utmärk i såväl traditionell som fusion matlagning. Det bästa av två världar, en autentisk japansk tamarisoja lagrad på Cognacsfat i 3 månader med druvmust av Ugni Blanc. En perfekt balans mellan sälta, fruktighet och syra som kan användas som traditionell soja eller varför inte på en fusion tagliata.

ART.NR: **20805** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X20 CL**

Senap

Den mångsidiga smaksättaren senap kommer ursprungligen från Indien. Senap kan göras av gula, bruna och svarta senapsfrön som krossas till grov eller slät konsistens. Werners utvalda dijonsenap lyfter dressingar och marinader men lika gärna kan användas som ett klassiskt tillbehör. Lika god till vårens grillrätter som till att smaksätta vardagsfavoriter.

CIDERVINÄGERSENAP 2 KG

En grovkornig, klassisk fransk senap med hela senapsfrön. Tydlig karaktär och syra från cidervinäger.

ART.NR: **14111** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X2 KG**

DIJONSENAP 2 KG

En klassisk dijonsenap som bara består av senapsfrön, vinäger och havssalt.

ART.NR: **14114** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X2 KG**

DIJONSENAP EKO 2 KG

Ekologisk dijonsenap av hög kvalitet, helt fri från tillsatser. Med sin lena och smidiga konsistens erbjuder den en perfekt balans mellan styrka och syrlighet.Vår dijonsenap är en mångsidig smaksättare som förhöjer allt från dressingar och marinader till färsrätter, men är också utsökt som ett tillbehör på egen hand.

ART.NR: **14115** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X2 KG**

Produkt Nyhet!

CRUMBLE ESPRESSO

En krispig topping med kraftfull espressosmak, tydlig kaffearom och bra crunch. En lätt sötma från choklad och karamell rundar av den intensiva kaffesmaken. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smakerna och ge textur.

ART.NR: **36608** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **5X400 G**

Toppings från Jorda

Bakom varje crumble från Jorda finns en berättelse om passion, hantverk och respekt för råvaran. Jordas toppings är skapade för att lyfta varje maträtt med en sista touch som både överraskar och förhöjer genom att addera smak och textur.

Jorda erbjuder både salta och söta toppings i flera spännande smakkombinationer, alla noggrant framtagna för att ge en perfekt avslutning på allt från råbiff och burrata till glass och söta desserter. Med en färdig topping sparar du värdefull tid i köket utan att kompromissa med kvaliteten.

Jordas mål är att alltid leverera jämn och hög kvalitet, med stor omsorg om varje ingrediens.

CRUMBLE MÖRK CHOKLAD 400G

En krispig topping med med mörk choklad och kakaonibs. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36609 | ANTAL/VIKT: 5X400 G
ENHET: STYCK

CRUMBLE PISTAGE 400G

En krispig topping med rund och fyllig pistagesmak. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36610 | ANTAL/VIKT: 5X400 G
ENHET: STYCK

CRUMBLE HALLON/YOGHURT 400G

En krispig topping med somrig smak av syrliga hallon och mild yoghurt. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36611 | ANTAL/VIKT: 5X400 G
ENHET: STYCK

CRUMBLE MANGO/PASSION 400G

En krispig topping med tropisk smak av mango och passionsfrukt. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36612 | ANTAL/VIKT: 5X400 G
ENHET: STYCK

CRUMBLE SALTKARAMELL 400G

En krispig topping med rund, klassisk karamellsmak, balanserad sälta och bra crunch. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36613 | ANTAL/VIKT: 5X400 G
ENHET: STYCK

CRUMBLE TRYFFEL/BALSAMICO 175G

En krispig vegansk och glutenfri topping med finstämd tryffel och fyllig Aceto Balsamico di Modena. Ger en elegant balans av sälta och sötma med fin crunch. Perfekt till tartar, matiga sallader och vilt. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36600 | ANTAL/VIKT: 10X175 G
ENHET: STYCK

CRUMBLE RÖDBETA/SESAM 250G

En krispig vegansk topping med söt, jordig rödbeta och rostad sesam. Passar utmärkt till sushi eller på en poké bowl. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36601 | ANTAL/VIKT: 10X250 G
ENHET: STYCK

CRUMBLE TOMAT 175G

En krispig vegansk och glutenfri topping med fyllig smak av solmogna tomater. Ger en fräsch crunch som lyfter allt från kött och fisk till pastarätter och carpaccio. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36602 | ANTAL/VIKT: 10X175 G
ENHET: STYCK

CRUMBLE BACON 250G

En krispig vegansk topping med smak av bacon, lätt rökighet och en kraftfull kryddblandning i rub-stil. Ger en umamirik crunch som lyfter allt från kött och fisk till bagels och sallader. Strö över precis före servering för att addera karaktär, smak och textur.

ART.NR: 36603 | ANTAL/VIKT: 10X250 G
ENHET: STYCK

CRUMBLE TIMJAN/HONUNG 175G

En krispig glutenfri topping med varm, örtig smak av timjan och mild sötma från honung. Perfekt till sallader, getost, grytor och kötträtter. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36604 | ANTAL/VIKT: 10X175 G
ENHET: STYCK

CRUMBLE SOJA/WASABI 175G

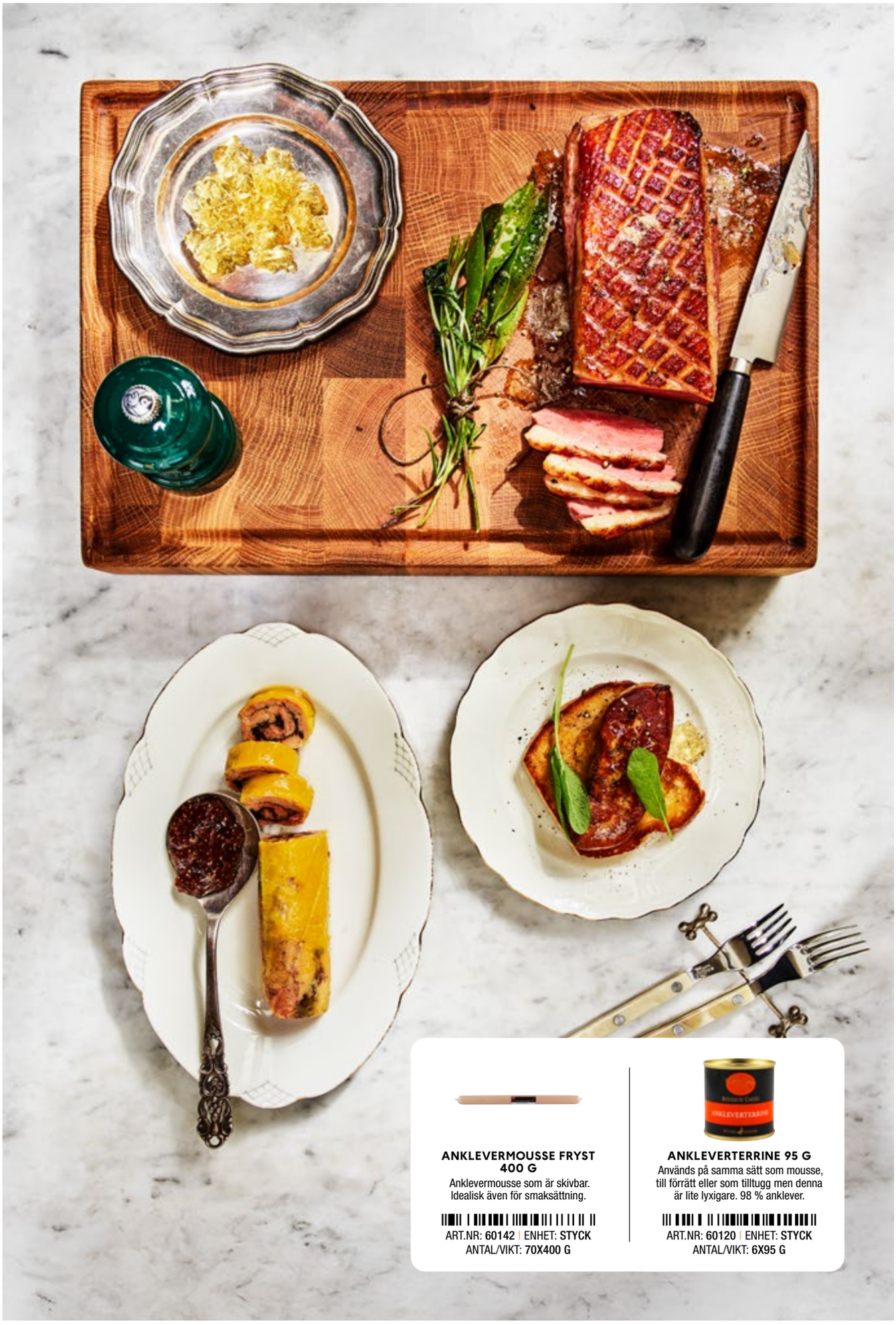
En krispig vegansk topping med tydlig smak av soja, wasabi och rostad sesam, avrundad med en lätt sälta från tång. Perfekt till rätter som pokébowls, tataki, rå fisk och sallader med asiatisk twist. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36605 | ANTAL/VIKT: 10X175 G
ENHET: STYCK

CRUMBLE SURDEGSBRÖD 175G

En vegansk topping med djup, rostad smak av surdegsbröd. Tillverkad av frystorkat surdegsbröd för maximal crunch och karaktär. Perfekt till eleganta rätter som carpaccio, tataki, tartar eller kallrökt lax. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36606 | ANTAL/VIKT: 10X175 G
ENHET: STYCK



ANKLEVERMOUSSE FRYST 400 G
Anklevermousse som är skivbar. Idealisk även för smaksättning.

ART.NR: **60142** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **70X400 G**

ANKLEVERTERRINE 95 G
Används på samma sätt som mousse, till förrätt eller som tilltugg men denna är lite lyxigare. 98 % anklever.

ART.NR: **60120** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X95 G**

Anka

Anklever är en exklusiv råvara med rik smak och silkeslen textur. Perfekt att steka hastigt, servera som mousse eller använda i eleganta fyllningar och såser. Ankrilette, mört ankött som långsamt tillagats tills det blivit krämigt och fylligt för att sedan blandas med ankfett, är en fransk delikatess som äts till förrätt eller som tilltugg.

I Werners sortiment av anka hittar du produkter från noggrant utvalda leverantörer, anrika Feyel i Frankrike och Selectos de Castilla i Spanien.

ANKBRÖST FRYST CA 400 G

Ankbröst från anrika Feyel i Frankrike. Bröstet är IGP certifierad. Vilket betyder att ankan är född, uppväxt och slaktad i deras anläggning. Detta ger en fantastisk smak och konsistens till denna klassiska råvara. Lätt att tillaga och så lyxigt gott att äta.

ART.NR: **60149** | ENHET: **KILOGRAM**
ANTAL/VIKT: **12XCA400G**

ANKLEVER I SKIVOR FRYST 40-60 G

Skivad anklever utan vener från anrika Feyel-huset i Frankrike. Anklevern är IGP certifierad. Vilket betyder att ankan är född uppväxt och slaktad i deras anläggning. Detta ger en fantastisk smak och konsistens till denna klassiska råvara.

ART.NR: **60151** | ENHET: **KILOGRAM**
ANTAL/VIKT: **2X20 ST**

ANKLEVER MED VENER FRYST 500/650 G

Hel anklever från anrika Feyel-husetl i Frankrike. Anklevern är IGP certifierad. Vilket betyder att ankan är född, uppväxt och slaktad i deras anläggning. Detta ger en fantastisk smak och konsistens till denna klassiska råvara.

ART.NR: **60150** | ENHET: **KILOGRAM**
ANTAL/VIKT: **1X6 ST**

ANKLEVER UTAN VENER FRYST 500/650 G

Anklever utan vener från anrika Feyel-huset i Frankrike. Anklevern är IGP certifierad. Vilket betyder att ankan är född uppväxt och slaktad i deras anläggning. Detta ger en fantastisk smak och konsistens till denna klassiska råvara. God att halstra men lämpar sig ypperligt till att användas för terrin mousse och paté.

ART.NR: **60152** | ENHET: **KILOGRAM**
ANTAL/VIKT: **1X6 ST**

ANKFETT 170 G

Ett fantastiskt fett att steka i då ytan på råvaran blir krispig och fin. Man kan confitera (koka i fett) det mesta, prova gärna purjolök. Återanvänd fettet genom att sila och sedan förvara kylt.

ART.NR: **60131** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X170 G**

ANKFETT 750 G

Ett fantastiskt fett att steka i då ytan på råvaran blir krispig och fin. Man kan confitera (koka i fett) det mesta, prova gärna purjolök. Återanvänd fettet genom att sila och sedan förvara kylt.

ART.NR: **60147** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X750 G**

ANKLEVERMOUSSE COGNAC 95 G

Anklevermousse smaksatt med cognac. Fantastiskt god som den är på en smörstekt brödskiva och med lite god marmelad. En sked mousse på oxfilen gör det genast lite festligare! Smaksätt rödvinssåsen med anklevermousse och du får en ny smakupplevelse. Äts oftast som förrätt eller tilltugg.

ART.NR: **60119** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X95 G**

ANKLEVERMOUSSE MED GRÖNPEPPAR 95 G

Anklevermousse smaksatt med grönpeppar. Fantastiskt god som den är på en smörstekt brödskiva och med lite god marmelad. En sked mousse på oxfilen gör det genast lite festligare! Smaksätt rödvinssåsen med anklevermousse och du får en ny smakupplevelse. Äts oftast som förrätt eller tilltugg.

ART.NR: **60128** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X95 G**

ANKLEVERMOUSSE NATURELL 95 G

Anklevermousse naturell. Fantastiskt god som den är på en smörstekt brödskiva och med lite god marmelad. En sked mousse på oxfilen gör det genast lite festligare! Äts oftast som förrätt eller tilltugg. Lätt att smaksätta efter eget önskemål.

ART.NR: **60140** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X95 G**

ANKLÅRSCONFIT 730 G

Anklårsconfit innehållande 2 lår/förpackning. God som den är eller plockas t.ex. och används i en terrine.

ART.NR: **60124** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X730 G**

RILLETTES ANKKÖTT 200 G

Ankrillettes är rivet ankkött som är blandat med ankfett. Godast att servera rumstemperarad. Om den är för kall så stelnar ankfettet. Serveras oftast som förrätt eller tilltugg. En klassiker är rostat bröd cornichonger och syltad rödlök. Kan även serveras med briocher eller på en sallad. Ett gott tips är på vårt frö knäckebröd, underbart gott!

ART.NR: **60132** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X200 G**

RILLETTES MED ANKLEVER 100 G

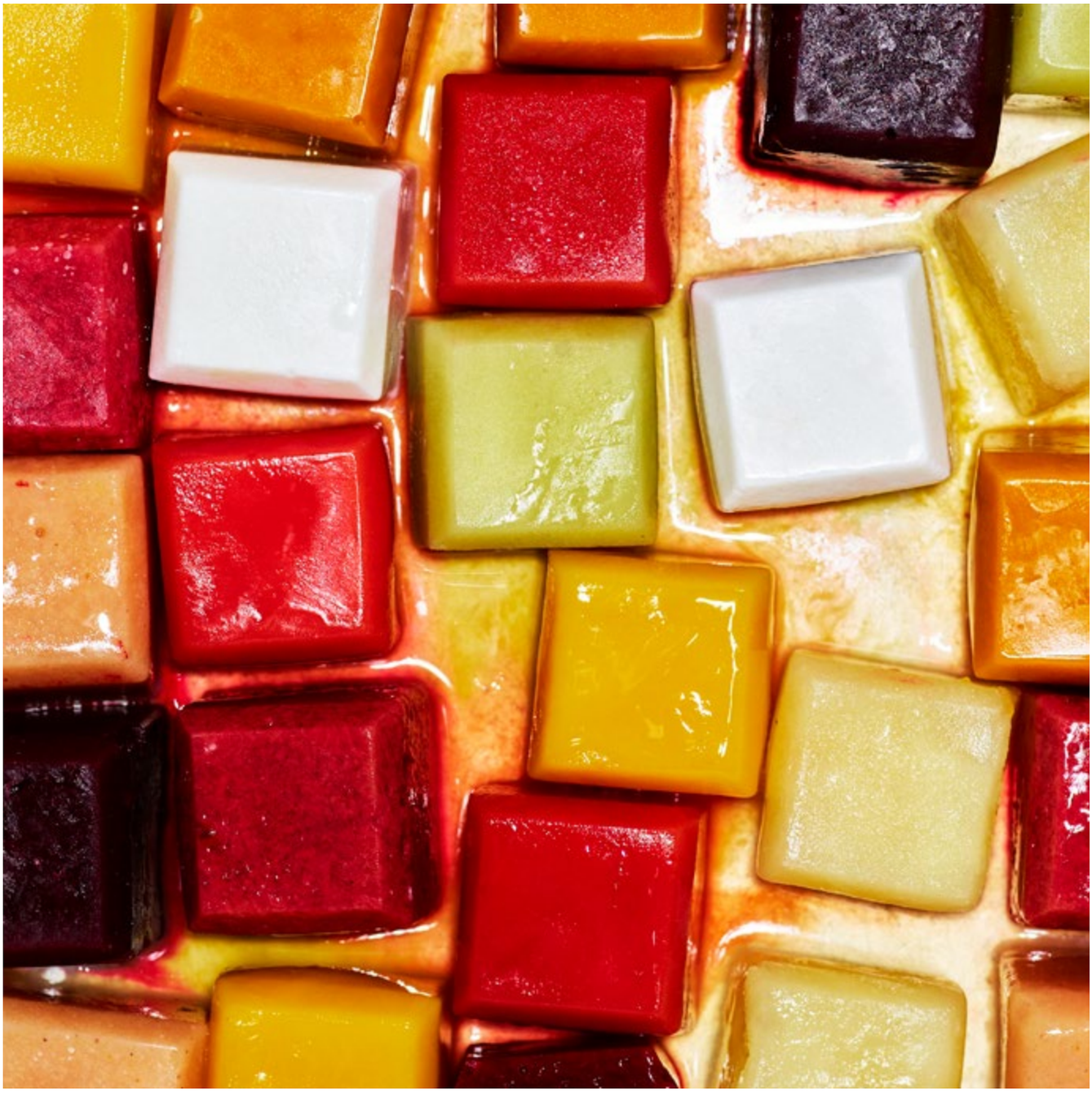
Från producenten Selectos de Castilla kommer vår Rillettes, confiterat ankkött med 40% anklever.

ART.NR: **60123** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X100 G**

Frukt & bär från Sicoly

Bland terrasserade sluttningar och frodiga jordar i franska Rhônedalen har kooperativet Sicoly, med 150 dedikerade medlemmar, varit ledande inom frukt- och bärproduktion i över 60 år. Sicolys frukt- och bärsortiment har blivit ett oumbärligt inslag för restauranger och konditorier som söker både kvalitet och hållbarhet. Sicolys produktsortiment sträcker sig från fruktpuréer och fruktjuicer till fruktsåser och högkvalitativa styckfrysta frukter och bär – perfekta för krävande kockar och konditorer. Regionen är känd för sin hållbara produktion och Sicoly nyttjar naturliga metoder för att skydda sina grödor, som nyckelpigor för att bekämpa bladlöss och naturliga feromoner för att hålla larver borta.

Varje frukt och bär plockas varsamt från de samarbetande gårdarna runt om i Rhône och transporteras direkt till Sicolys anläggning. Här följer en noggrann förädlingsprocess: tvätt, krossning, siktsortering, vakuumbehandling, pastörisering och slutligen infrysning – allt för att bevara den autentiska smaken, färgen och de viktiga vitaminerna. Tack vare den här omsorgsfulla processen har Sicolys produkter blivit förstahandsvalet för kockar, glassmakare och livsmedelsproducenter över hela världen.



FRUKTPURÉE	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
ANANASPURE OSÖTAD 1 KG	32103	KILOGRAM	6X1 KG
APELSINPURE OSÖTAD 1 KG	32159	KILOGRAM	6X1 KG
BANANPURE OSÖTAD 1 KG	32106	KILOGRAM	6X1 KG
BLODAPELSINPURE OSÖTAD 1 KG	32179	KILOGRAM	6X1 KG
CITRON KROSSAD 1 KG	32180	KILOGRAM	6X1 KG
CITRONJUICE 1 KG	32109	KILOGRAM	6X1 KG
KALAMANSIPURE OSÖTAD 1 KG	32158	KILOGRAM	6X1 KG
KOKOSPURE MED RIVEN KOKOS OSÖTAD 1 KG	32265	KILOGRAM	6X1 KG
LIMEPURE OSÖTAD 1 KG	32162	KILOGRAM	6X1 KG
LITCHIPURE OSÖTAD 1 KG	32178	KILOGRAM	6X1 KG
MANDARINPURE OSÖTAD 1 KG	32163	KILOGRAM	6X1 KG
MANGOPURE OSÖTAD 1 KG	32193	KILOGRAM	6X1 KG
PASSIONSFRUKTPURÉ 1 KG	32330	KILOGRAM	6X1 KG
PERSIKOPURE VINGÅRD OSÖTAD 1KG	32269	KILOGRAM	6X1 KG
PERSIKOPURE VIT OSÖTAD 1 KG	32270	KILOGRAM	6X1 KG
PÄRONPURE OSÖTAD 1 KG	33250	KILOGRAM	6X1 KG
YUZUPURE OSÖTAD 1 KG	32152	KILOGRAM	6X1 KG
ÄPPLEPURE GRÖN OSÖTAD 1 KG	32314	KILOGRAM	6X1 KG

FRUKTPURÉE (EKO)	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
CITRONPURE EKO OSÖTAD 1 KG	32168	KILOGRAM	6X1 KG
MANGOPURE EKO OSÖTAD 1 KG	32196	KILOGRAM	6X1 KG
PASSIONSFRUKTPURE EKO OSÖTAD 1 KG	32169	KILOGRAM	6X1 KG

ZESTE	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
APELSINSKAL ZESTE 1 KG	33117	KILOGRAM	5X1 KG
CITRONSKAL ZESTE 1 KG	33118	KILOGRAM	5X1 KG

BÄRPURÉE	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
BJÖRNBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG	32262	KILOGRAM	6X1 KG
BLÅBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG	32264	KILOGRAM	6X1 KG
HALLONPURE OSÖTAD 1 KG	32272	KILOGRAM	6X1 KG
JORDGUBBSPURE OSÖTAD 1 KG	32275	KILOGRAM	6X1 KG
KÖRSBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG	32267	KILOGRAM	6X1 KG
RABARBERPURE OSÖTAD 1 KG	32274	KILOGRAM	6X1 KG
RÖDA VINBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG	32273	KILOGRAM	6X1 KG
RÖDA VINBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG	32273	KILOGRAM	6X1 KG
SMULTRONPURE OSÖTAD 1 KG	32276	KILOGRAM	6X1 KG
SVARTVINBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG	32263	KILOGRAM	6X1 KG

BÄRPURÉE (EKO)	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
HALLONPURE EKO OSÖTAD 1 KG	33216	KILOGRAM	6X1 KG
JORDGUBBSPURÉ EKO OSÖTAD 1 KG	32328	KILOGRAM	6X1 KG

BÄR & FRUKT	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
BLANDADE HELA BÄR 1 KG	33203	KILOGRAM	5X1 KG
KÖRSBÄR HELA UTAN KÄRNA 1KG	33211	KILOGRAM	5X1 KG
MANGO I BIT 1 KG	33107	KILOGRAM	5X1 KG
PLOMMONHALVOR 1 KG	33109	KILOGRAM	5X1 KG

SÅS	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
HALLONSÅS 500 G	32301	STYCK	6X500 G
JORDGUBBSSÅS 500 G	32302	STYCK	6X500 G

SINGEL ORIGIN (PELLETS)	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
FEVES TANARIVA MJÖLK CHOKLADPELLETS 33% 3 KG Bönorna som kommer från Madagaskar ger en viss ton av söt fruktighet, men framförallt har denna choklad toner av karamell och kola.		52150	STYCK	3X3 KG
FEVES ANDOA MJÖLK CHOKLADPELLETS 39% EKO 3 KG Ekologisk- och Fairtrade-certifierad choklad. Mild och mjuk och en klassisk mjölkchoklad med toner av karamell och mjölk. Användningsområden: praliner, ganache, gjutning, mousse, glass, sorbet, dekoration, topping, crémeux m.m.		52162	STYCK	3X3 KG
FEVES BAHIBE MJÖLK CHOKLADPELLETS 46% 3 KG En rik mjölkchoklad med bönor från Dominikanska republiken. Här finns toner av torkad frukt och kraftig kakao. En intensiv mjölkchoklad med ovanlig fyllighet.		52155	STYCK	3X3 KG
FEVES HUKAMBI MJÖLK CHOKLADPELLETS 53% 3 KG Hukambi är en mörk mjölkchoklad med minst 53% kakaohalt. Med endast bönor från Brasilien får chokladen en karaktär av lätt bitterhet och kex-toner.		53586	STYCK	3X3 KG
FEVES EQUATORIALE MÖRK CHOKLADPELLETS 55% 3KG Mörk choklad med minst 55% kakaohalt. Equatoriale Noire är känd för sin balanserade smak och dess användarvänlighet. Mycket bra choklad att t.ex. doppa praliner i.		52121	STYCK	3X3 KG
FEVES TAINORI MÖRK CHOKLADPELLETS 64% 3 KG En bönblandning från Dominikanska republiken som ger denna choklad toner av gula tropiska frukter, en djup styrka och bitterhet med en avrundning av nötiga toner. En komplex, händelserik choklad som ger provsmakaren en utmaning.		52123	STYCK	3X3 KG
FEVES MANJARI GRAND CRU MÖRK CHOKLADPELLETS 64% 3 KG Mörk choklad med minst 64% kakaohalt från Madagaskar. Manjari utmärker sig genom sin klassiska syrlighet och milda karaktär, samt en imponerande bredd av fruktiga toner		52124	STYCK	3X3 KG
FEVES ANDOA MÖRK CHOKLADPELLETS 70% EKO 3 KG Mörk choklad med minst 70% kakaohalt, ekologisk och fairtrade-certifierad. Uttrycksfull smak av citrus med en balans mellan bitterhet och sötma.		52163	STYCK	3X3 KG
FEVES ARAGUANI MÖRK CHOKLADPELLETS 72% 3 KG Bönor från ett område i nordvästra Venezuela. Venezuelas bönor är kända för sin unika smak med toner av torkad frukt, sötlakrits och nötighet med dragning mot kastanj.		52130	STYCK	3X3 KG

GOURMET CREATIONS (PELLETS)	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
FEVES AMATIKA VIT CHOKLADPELLETS 35% 3 KG VEGAN Vegansk vit choklad med kakaosmör och malen mandel. Använd till cremeux, ganache, mousse, glass, sorbet eller coating.		55352	STYCK	3X3KG
FEVES WAINA VIT CHOKLADPELLETS 35% EKO 3 KG Vit choklad med minst 35% kakaosmör, ekologisk och Fairtrade-certifierad. Waina har en gyllene nyans från rörsockret och en fräsch smak av mjölk med inslag av grädde, samt subtila toner av vanilj och rörsocker.		52165	STYCK	3X3 KG
FEVES OPLAYS VIT 33% 3 KG Vit choklad med 33% kakaohalt kännetecknas av en jämn fördelning av mjölk och socker, vilket resulterar i en tydligt vit färg, en subtil sälta och framträdande toner av mjölk.		55389	STYCK	3X3KG
FEVES IVOIRE VIT CHOKLADPELLETS 35% 3 KG Vit choklad med minst 35% kakaohalt. Ivoire är en len och krämig vit choklad med subtil sötma och toner av mjölk och vanilj.		52115	STYCK	3X3 KG
FEVES AZELIA MJÖLK CHOKLADPELLETS 35% 3 KG Mjölkchoklad med hasselnötter minst 35% kakaohalt. Azelia är den perfekta harmonin mellan choklad, mjölk och hasselnötter. Toner av choklad och rostade hasselnötter blandas elegant i munnen.		52528	STYCK	3X3 KG
FEVES CARAMELIA MJÖLK CHOKLADPELLETS 36% 3 KG Mjölkchoklad med minst 36% kakaohalt. Caramelia är slät, delikat och generös med en intensivt krämig kolasötma		52117	STYCK	3X3 KG
FEVES DULCEY CHOKLADPELLETS 35% 3 KG Denna subtila ljusa choklad, med en kakaohalt på 35%, utmärks av dess toner av dulce de leche, karamell och kex, tillsammans med en unik sälta.		53439	STYCK	3X3 KG
FEVES GUANAJA P125 CHOKLADPELLETS 80% 3 KG Mörk choklad med minst 80% kakao och 34% kakaosmör. Denna Guanaja är en intensiv choklad för finsmakare. Det är en teknisk choklad av hög kvalitet med en lägre halt kakaosmör. Idealisk för t.ex. glass.		52131	STYCK	3X3 KG

Choklad

Oavsett om du ska baka, göra fyllningar, ganache eller praliner så krävs riktigt bra råvaror för att skapa ett perfekt resultat. Därför erbjuder Werners Gourmetservice noga utvald vit, ljus och mörk choklad. Söker du en krämig och mild smakprofil är den vita och ljusa chokladen att föredra medan den mörka chokladen ger en intensiv och djup smakupplevelse.

Kvalitetschokladen från franska Valrhona är formad som små pellets, vilket gör dem enkla att använda i allt från mousser till bottnar och mjuka kakor. Chokladen är exklusiv med mycket hög kvalitet och tillgodoser alla smaker och chokladbehov.

GRAND CRU BLENDS (PELLETS)	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
FEVES ORIZABA MJÖLK CHOKLADPELLETS 39% 3 KG		52119	STYCK	3X3 KG
Mjölkchoklad med minst 39% kakaohalt. Från en unik blandning av latinamerikanska kakaobönor med en exceptionell karaktär. Orizaba har en len smak av mjölk med intensiv krämig ton.				
FEVES JIVARA MJÖLK CHOKLADPELLETS 40% 3 KG		52120	STYCK	3X3 KG
En intensiv mjölkchoklad med minst 40% kakaohalt, med en subtil bitterhet. Smakerna av malt och vanilj kompletterar varandra i en krämig konsistens				
FEVES CARAIBE GRAND CRU MÖRK CHOKLADPELLETS 66% 3 KG		52127	STYCK	3X3 KG
Mörk choklad med minst 66% kakaohalt från Karibien. En mild, rund och välbalanserad choklad med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter.				
FEVES GUANAJA GRAND CRU MÖRK CHOKLADPELLETS 70% 3 KG		52128	STYCK	3X3 KG
Mörk choklad med minst 70% kakaohalt. En balanserad klassisk mörk choklad med lång eftersmak, samt en tydlig bitterhet och syrlighet.				

INSPIRATION (PELLETS)	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
FEVES INSPIRATION HALLON CHOKLADPELLETS 3KG		55374	STYCK	3X3KG
En innovativ couverture som innehåller hallon, kakaosmör och socker. Ett nytt sätt att smaksätta glass, desserter och choklad med. Inspiration hallon har tydlig smak av hallon med en unik chokladtextur.				
FEVES INSPIRATION JORDGUBB CHOKLADPELLETS 3KG		55373	STYCK	3X3KG
En innovativ produkt som innehåller jordgubb, kakaosmör och socker. Ett nytt sätt att smaksätta glass, desserter och choklad med jordgubb. Inspiration jordgubb har en kraftig jordgubbssmak med en unik chokladtextur.				
FEVES INSPIRATION MANDEL CHOKLADPELLETS 3KG		52189	STYCK	3X3KG
En innovativ produkt som innehåller mandel, kakaosmör och socker. Ett nytt sätt att smaksätta glass, desserter och choklad med mandel. Inspiration mandel har en ren naturlig mandelsmak med en unik chokladtextur.				
FEVES INSPIRATION PASSION CHOKLADPELLETS 3KG		52191	STYCK	3X3KG
En innovativ produkt som kombinerar passionsfruktsjuice, kakaosmör och socker. Det är ett nytt sätt att ge glass, desserter och choklad en spännande smak av passionsfrukt. Inspiration Passion har en intensiv passionsfruktssmak med en unik chokladtextur.				
FEVES INSPIRATION YUZU CHOKLADPELLETS 3 KG		52764	STYCK	3X3KG
En innovativ couverture med smak av yuzu, kakaosmör och socker. Perfekt för att smaksätta glass, desserter och choklad med yuzu. Inspiration Yuzu ger en tydlig smak av den japanska citrusfrukten yuzu tillsammans med en unik chokladtextur.				
FEVES INSPIRATION MATCHA CHOKLADPELLETS 3 KG		55434	STYCK	3X3KG
En innovativ couverture med smak av matcha, kakaosmör och socker. Perfekt för att smaksätta glass, desserter och choklad med matcha. Inspiration Matcha ger en tydlig och högkvalitativ smak av japansk matcha tillsammans med en unik chokladtextur.				

STORPACK (PELLETS)	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
VALRHONA EQUATORIALE MÖRK CHOKLADPELLETS 55% 12 KG		52760	KARTONG	1X12 KG
Mörk choklad med minst 55% kakaohalt. Equatoriale Noire är känd för sin välbalanserade smak och användarvänlighet. Perfekt för att doppa praliner eller använda i andra bakverk.				
VALRHONA SATILIA MJÖLK CHOKLADPELLETS 38% 12 KG		55390	KARTONG	1X12KG
Satilia mjölk 38% har tagits fram för att ha ett brett användningsområde. Denna couverturechoklad är den perfekta coating chokladen och smaken är mild och rund för att kunna lyfta fram de andra smaker och aromer man vill lyfta i sin dessert, pralin eller glass. Namnet Satilia kommer från chokladens lena konsistens som påminner om satin. Används med fördel till att gjuta, doppa, bars, mousse, glass och sorbet				
VALRHONA SATILIA MÖRK CHOKLADPELLETS 62% 12 KG		52759	KARTONG	1X12 KG
Mörk choklad med minst 62% kakaohalt. Satilia är en komplex choklad med distinkt bitterhet och toner av sötmandel samt rostade nötter. Perfekt för att doppa praliner eller använda i andra bakverk.				
VALRHONA SATILIA MÖRK 70% 12KG		55416	KARTONG	1X12KG
Satilia 70% är framtagen för att vara den ultimata chokladen för doppning och coating. Med en välbalanserad smakprofil som är rund och lätt bitter utan att ta över, passar den perfekt i kombination med andra komponenter. Chokladen är enkel att arbeta med och fungerar lika bra till ganache, bars och glass.				
VALRHONA SATILIA VIT CHOKLADPELLETS 31% 12 KG		53062	KARTONG	1X12
Satilia vit 31% är en speciellt utformad choklad perfekt för coating och olika konditoriprodukter. Med en mild sötma och tydlig vaniljsmak, är Satilia idealisk som couvertyrchoklad.				
VALRHONA TROPILIA MJÖLK CHOKLADPELLETS 29% 12 KG		52197	KARTONG	1X12 KG
Mjölkchoklad med minst 29% kakao.				

PORTION	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
CARRÉ CHOKLAD PORTION JIVARA 40% 5 G 200 ST		52217	STYCK	1X1KG
Portionsförpackade mjölkchokladrutor med minst 40% kakaohalt. En kraftig mjölkchoklad med en viss bitterhet. Toner av malt och vanilj i en krämig konsistens. Säljes per förpackning (200 st x 5g).				
CHOKLAD PORTION CARAIBE 66% 5 G 200 ST		52219	STYCK	1X1KG
Portionsförpackade mörka chokladrutor. En blandning av bönor från karibiska övärlden. Mild, rund, välbalanserad chokladsmak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter. Säljes per förpackning (200 st x 5 g).				
CHOKLAD PORTION GUANAJA 70% 5 G 200 ST		52220	STYCK	1X1KG
Portionsförpackade mörka chokladrutor med minst 70% kakaohalt. Valrhonas klassiker. Tänk dig hur mörk choklad smakar, så smakar Guanaja. Djup smak av varma toner med allt som mörk chokladsmak innebär; bitterhet och syrlighet och med en sällsynt lång eftersmak. Säljes per förpackning (200 st x 5 g).				
CHOKLAD PORTION MANJARI 64% 5 G 200 ST		52218	STYCK	1X1KG
Portionsförpackade mörka chokladrutor. Kakao från Madagaskar har nästan alltid en hög syrlighet. Det unika med Manjari är att den förutom sin klassiska syrlighet har en stor bredd i sina toner av frukt. Leta efter allt från hallon och röda vinbär till apelsin när du provar denna milda choklad utan bitterhet. Säljes per förpackning (200 st x 5 g).				
ECLAT CHOKLAD PORTION 39% 4 G 244 ST		52542	STYCK	1X1KG
Portionsförpackade mjölkchokladsticks med 39% kakaohalt. En mjölkchoklad med perfekt balans mellan kex och karamell och toner av nötter. 4,1 g/st, ca 244 st/krt.				
ECLAT CHOKLAD PORTION 61% 4 G 244 ST		52225	STYCK	1X1KG
Portionsförpackade mörka chokladsticks med minst 61% kakaohalt. 4,1 g/st, ca 244 st/krt.				
ECLAT CHOKLAD PORTION 70% EKO 4 G 244 ST		52226	STYCK	1X1KG
Portionsförpackade chokladsticks av ekologisk och Fairtrademärkt mörk choklad med minst 70% kakaohalt. Valrhona har omsorgsfullt valt de bästa ekologiska och rättvisemärkta kakaobönorna. 4,1 g/st, ca 244 st/krt.				

STORPACK WERNERS (PELLETS)	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
VIT CHOKLADPELLETS 37% 10KG		55395	KARTONG	1X10 KG
37% Vit choklad, en baschoklad med brett användningsområde. Rekommenderas främst som ingrediens i mousser, bottnar, mjuka kakor, muffins och trufflar. Chokladen kommer i små chippits och är bakstabila.				
MJÖLK CHOKLADPELLETS 43% 10KG		55396	KARTONG	1X10 KG
43% ljus choklad, en baschoklad med brett användningsområde. Passar bra i mousser, bottnar, mjuka kakor och trufflar. Den är formad i chippits storlek som gör den enkel och smidig att använda.				
MÖRK CHOKLADPELLETS 61% 10KG		55397	KARTONG	1X10KG
61% mörk choklad, baschoklad med brett användningsområde. Formad som chippits och därför lätt och smidig att använda. Chokladen är bakstabil. Passar bra till mousser, bottnar, mjuka kakor, muffins, cookies och trufflar.				

CHOKLADPÄRLOR	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
CHOKLADPÄRLOR CARAMELIA MJÖLK 3 KG		52310	STYCK	3X3 KG
Små chokladpärlor med krispig kärna omsluten av Caramélia. Har en distinkt smak av caramel. Dessa små chokladpärlor är speciellt lämpliga till kalla anrättningar såsom mousser, crèmer, glass och bakverk. Som en ingrediens eller för dekoration, ger de en härligt krispigt konsistens och chokladsmak.				
CHOKLADPÄRLOR DULCEY 3 KG		52355	STYCK	3X3 KG
Små chokladpärlor med krispig kärna omsluten av blond choklad (Dulcey) gjord på mjölkchoklad av kakaobönor från Dominikanska Republiken. Välbalanserad mjölkig smak med viss bitterhet tack vare höga kakaoinnehållet. Pärlorna är speciellt lämpliga som ingrediens eller dekoration till kalla anrättningar såsom mousser, krämer, glass och bakverk. De ger en härligt krispig konsistens och chokladsmak.				
CHOKLADPÄRLOR KRISPIGA MÖRKA 3 KG		52311	STYCK	3X3 KG
Chokladpärlor med minst 55% choklad. Dessa små chokladpärlor har en krispig kärna med ett överdrag av mörk choklad.				
CHOKLADPÄRLOR MÖRKA 55% 4 KG		52308	STYCK	3X4 KG
Mörka chokladpärlor med minst 55% kakaohalt.				
CHOKLADPÄRLOR OPALYS 3 KG		52349	STYCK	3X3 KG
Chokladpärlor täckta med choklad Opalys. Dessa små chokladpärlor har en krispig kärna med ett överdrag av vit choklad. En ovanligt vit choklad i den bemärkelsen att den innehåller mer mjölk än socker. Därför får den sin vita nyans, en viss sälta och toner av mjölk.				

KAKOR	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
TASTING COLLECTION KAKA 6X70 G En låda med sex stycken Grand Crus som avslöjar unika kakaosmaker från Valrhona. Tulakalum 75%, Guanaja 70%, Manjari 64%, Bahibe 46%, Jivara 40% och Dulcey 35%.		53475	STYCK	10X6ST
VALRHONA ABINAO 85% KAKA 70 G En choklad med elegant kraft. Är ovanligt balanserad för sin höga kakaohalt. Bitterheten är dominant men balanseras senare i smakupplevelsen av en liten syrlighet.		53473	STYCK	12X70G
VALRHONA ANDOA 70% KAKA 70 G EKO En kraftig mörk choklad med friska fruktiga toner med en lite bitter sötma. Valrhonas första ekologiska och Fairtrade certifierade choklad.		53470	STYCK	12X70G
VALRHONA ARAGUANI 100% KAKA 70 G Kakaobönor från ett område i nordvästra Venezuela. Venezuelas bönor är kända för sin unika smak med toner av torkad frukt, sötlakrits och nötighet med dragning mot kastanj.		53474	STYCK	12X70G
VALRHONA BAHIBE 46% KAKA 70 G En rik mjölkchoklad med bönor från Dominikanska republiken. Här finns toner av torkad frukt och kraftig kakao. En intensiv mjölkchoklad med ovanlig fyllighet.		53466	STYCK	12X70G
VALRHONA CARAIBE 66% KAKA 70 G En blandning av bönor från karibiska övärlden. Mild, rund, välbalanserad chokladsmak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter.		53469	STYCK	12X70G
VALRHONA DULCEY 35% KAKA 70 G Dulcey är en blond choklad som skapats genom att man karamelliserat mjölksockret i vit choklad. Det ger chokladen en färg av smörkola, smaken får toner av kola, smörkex, dulcey de leche med en balanserande liten sälta.		53463	STYCK	12X70G
VALRHONA GUANAJA 70% KAKA 70 G Valrhonas klassiker. Tänk dig hur mörk choklad smakar, så smakar Guanaja. Djup smak av varma toner med allt som mörk chokladsmak innebär; bitterhet och syrlighet och med en sällsynt lång eftersmak.		53471	STYCK	12X70G
VALRHONA JIVARA 40% KAKA 70 G En kraftig mjölkchoklad med en viss bitterhet. Toner av malt och vanilj i en krämig konsistens.		53465	STYCK	12X70G
VALRHONA MANJARI 64% KAKA 70 G Kakao från Madagaskar har nästan alltid en hög syrlighet. Det unika med Manjari är att den förutom sin klassiska syrlighet har en stor bredd i sina toner av frukt. Leta efter allt från hallon och röda vinbär till apelsin när du provar denna milda choklad utan bitterhet.		53468	STYCK	12X70G
VALRHONA ORIADO 60% KAKA 70 G EKO Mörk choklad med minst 60% kakaohalt. Oriado har en balanserad sammansättning som först ger styrka av kakao och sedan övergår till smaker av syrlig mogen frukt. Ekologisk och Fairtrademärkt choklad.		53467	STYCK	12X70G
VALRHONA TULAKALUM 75% KAKA 70 G Tulakalum har en kakaohalt på 75%. Denna choklad är en unik sensorisk upplevelse. En aning bitter men med en sötma som överraskar och noter av mogna frukter.		53472	STYCK	12X70G

BLOCK	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
VALRHONA OQO 73% 3 KG Mörk couverture choklad gjord på hela bönan. En sprakande, mineralig och rå känsla tar dig tillbaka till chokladens ursprung. Smaken är fruktig och syrlig med varma undertoner av rostade kakaobönor. Endast oraffinerat socker och kakaofett har tillsätts till denna krossade blandning. Optimal som doppchoklad och till bars. Rekommenderas även till glass, sorbet och att gjuta med.		55391	STYCK	2X3KG
VALRHONA AMATIKA BLOCK 46% 3 KG VEGAN Vegansk mjölkchoklad med kakaobönor från Madagaskar och mandel. Amatika har en krämig textur med smak av kakao och rostad mandel. Tempereras som mjölkchoklad och är idealisk för cremeux och ganache. Passar även till mousse, glass, sorbet och coating.		53408	STYCK	5X3 KG

KAKAOSMÖR & GLASYR	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
KAKAOSMÖR PELLETS 1 KG 100% rent kakaosmör med en honungsfärgad nyans. Kakaosmöret är format till pellets och håller sig i fast form vid en temperatur under 25°C.		53479	STYCK	3 X 1 KG
KAKAOSMÖR PELLETS 10 KG 100% rent kakaosmör med en honungsfärgad nyans. Kakaosmöret är format till pellets och håller sig i fast form vid en temperatur under 25°C.		53020	KARTONG	1X10 KG
KAKAOSMÖR 3 KG Kakaosmör. Helt rent kakaosmör som är honungsfärgat. Kakaosmöret är fast vid en temperatur under 25 ° C.		52312	STYCK	2X3 KG
NAPPAGE ABSOLU CRISTAL NEUTRAL Neutral glasyr med neutral färg och smak, lämplig för både kall och varm användning.		52307	STYCK	2X5 KG

CHOKLADBÖNOR	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
MANDEL DULCEY 2 KG Rostade mandlar med delikat och intensiv smak av Dulceychoklad. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.		52337	KARTONG	1X2KG
MANDEL MJÖLKCHOKLAD 2 KG Mandlar överdragna med mjölkchoklad. Toner av rostade nötter. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.		52333	KARTONG	1X2KG
MANDEL MÖRK CHOKLAD 2 KG Mandlar överdragna med mörk choklad. Krispig textur och toner av rostade nötter. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.		52332	KARTONG	1X2KG
CHOKLAD KAFFEBÖNOR 1 KG Mörk choklad med smak av kaffe formad som en kaffeböna. Minst 57% kakaohalt. 10 st väger ca 5 g, 1 kg/krt.		52324	KARTONG	1X1KG

P R A L I N E R

PRALIN CAFÉ CREME 11GR/ST 182 ST

Mörk ganache smaksatt med kaffe. Överdragen med vit choklad. Dekorerad med en chokladkaffeböna. 11 g/st, ca 182 st/krt.

ART.NR: **52901** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN CARAMEL AU BEURRE SALE 10,5 GR/ST 190 ST

Mjuk ganache av salt caramel. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med sockerkristaller. 2 kg/krt ca 190 st, 10,5 g/st.

ART.NR: **52420** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN CARAMEL SALE NOIR 10,5 GR/ST 190 ST

Salt caramelganache. Överdaragen med mörk choklad och dekorerad med sockerkristaller. 2 kg/krt ca 190 st, 10,5 g/st.

ART.NR: **52453** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN CREME CARAMEL 9,5G/ST 210 ST

Karamellganache smaksatt med vanilj. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med rörsocker. 9,5 g/st, ca 210 st/krt.

ART.NR: **52460** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN GANACHE GRAND CRU MANJARI 10 G/ST 200 ST

Mörk ganache gjord på Manjari 64%, en syrlig choklad av bönor från Madagaskar. Överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt, 200 st à 10 g/st.

ART.NR: **52418** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN GANACHE POIRE 11GR/ST 182 ST

Mörk ganache smaksatt med päron. Överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.

ART.NR: **52415** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN GRANITE CASSIS GROSEILL 9,4GR/ST 212 ST

Ganache smaksatt med svarta vinbär och krusbär. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med kanderad viol.2 kg/krt, ca 212 st, 9,4 g/st.

ART.NR: **52953** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN MENTHE VIVE 11GR/ST 182 ST

Mörk ganache smaksatt med mint. Överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.

ART.NR: **52416** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN PALET ARGENT 11GR/ST 182 ST

Ganache av mörk- och mjölkchoklad. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med bladsilver. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.

ART.NR: **52421** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN PALET OR MÖRK 11GR/ST 182 ST

Mörk ganache gjord på Valrhonas klassiker Guanaja 70%. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med bladguld. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.

ART.NR: **52414** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN RINETTE DULCEY 12GR/ST 168 ST

Hasselnötspraliné med hackade mandlar. Överdragen med Dulcey och dekorerad med mörk choklad. 12 g/st, 168 st/krt.

ART.NR: **52548** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN TRYFFEL GUANAJA 13,5GR/ST 74 ST

Mörk ganache gjord på Guanaja 70%. Överdragen med mörk choklad. 13,5 g/st, ca 74 st/krt.

ART.NR: **52523** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1KG**

PRALINER

PRALIN TIRAMISU 11GR/ST 182 ST
Vit ganache med smak av tiramisù. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med mörk choklad. 11 g/st, ca 182 st/krt.

ART.NR: **52902** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2KG**

PRALIN TRYFFEL CARAMEL 13,5GR/ST 74 ST
Caramel- och mjölkchokladganache gjord på Tanariva 33%, mjölkchoklad av bönor från Madagaskar. Överdragen med mjölkchoklad. 13,5 g/st, ca 74 st/krt.

ART.NR: **52526** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1KG**

PRALIN TRYFFEL CROUSTIPRALINE 14,5GR/ST 69 ST
Mandel- och hasselnötspraliné med krisp och hackad mandel. 14,5 g/st, ca 69 st/krt.

ART.NR: **52975** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1KG**

PRALIN TRYFFEL DULCEY PRALINÉ 13,4GR/ST 75 ST
Mandelpraliné överdragen med Dulceychoklad. 13,4 g/st, ca 75 st/krt.

ART.NR: **52908** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1KG**

PRALIN TRYFFEL GUANAJA 13,5GR/ST 74 ST
Mörk ganache gjord på Guanaja 70%. Överdragen med mörk choklad. 13,5 g/st, ca 74 st/krt.

ART.NR: **52523** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1KG**

PRALIN TRYFFEL ROM/KOKOS 14GR/ST 70 ST
Mörk ganache smaksatt med rom från Martinique. Överdragen med mörk choklad och kokosflingor. 14 g/st, ca 70 st/krt.

ART.NR: **52905** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1KG**

VALRHONA PRALINER MIXADE 4 SORTER 160 ST
Mixa och matcha med vår klassiska pralinmix från Valrhona! Den här mixlådan innehåller fyra olika sorter: Palet Or, Palet Argent, Caramel au beurre salé och Praliné Intense Ivoire.

ART.NR: **52777** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X160 ST**

PRESENTASK 32 CHOKLADBITAR 6 AV VARJE SORT 160 G
32 st carréer à 5 g i fyra olika varianter, från mörk till mjölkchoklad: Guanaja 70%, Caraibe 66%, Jivara 40% Bahibe 46%.

ART.NR: **53590** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **16X160G**

SKAL | DEKOR

TRYFFELSKAL VIT CHOKLAD 35% 504 ST 2,6 G /ST
Vitt chokladskal, ihåligt för fyllnad. Minst 35% kakaohalt. 504 st.

ART.NR: **52322** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1,3 KG**

TRYFFELSKAL MJÖLK CHOKLAD 35% 504 ST 2,6 G /ST
Mjölkchokladskal, ihåligt för fyllnad. Minst 35% kakaohalt. 504 st.

ART.NR: **52321** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1,3 KG**

TRYFFELSKAL MÖRK CHOKLAD 55% 504 ST 2,6 G /ST
Mörkt chokladskal, ihåligt för fyllnad. Minst 55% kakaohalt. 504 st.

ART.NR: **52320** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1,3 KG**

PRALINSKAL PALET NOIR 2,1GR/ ST 630 ST
Mörka chokladformar med minst 55% kakaohalt. 630 st. 2,1 g/st. Ø29mm höjd: 11mm.

ART.NR: **52314** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X630ST**

VALRHONA SKAL MÖRK SOLSTIS 45ST
Mörkt chokladskal med minst 55% kakaohalt, redo att fyllas för exempelvis desserttillverkning. Förpackningen innehåller 45 stycken skal med måtten 35x72 mm.

ART.NR: **52340** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X440 G**

VALRHONA CHOKLADSTICKS 55% 290ST 5,5 G
Mörka chokladpinnar med minst 55% kakaohalt, idealiska för pain au chocolat. Levereras i förpackningar om cirka 290 stycken, vardera vägande cirka 5,5 gram.

ART.NR: **52568** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X290ST**

VALRHONA CHOKLADSTICKS 48% 300ST 5,3 G
Mörka chokladsticks med minst 48% kakaohalt. En balanserad chokladsmak med en lång arom. Används bl.a. till pain au chocolat. 300 st/frp.

ART.NR: **52419** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X300 ST**

ÖVRIGT

VALRHONA KAKAOPULVER 3 KG
Ett intensivt och balanserat 100% kakaopulver med en varm, röd mahognyfärg.

ART.NR: **52319** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X3 KG**

VALRHONA KAKAOPULVER 250 G
En mycket ren och intensiv kakaosmak, med en mycket varm röd mahognyfärg.

ART.NR: **53573** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **8X250G**

VALRHONA KAKAONIBS 1 KG
Rostade och krossade kakaobönor.

ART.NR: **52309** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X1 KG**

VALRHONA KRISPIGA FLINGOR 2,5KG
Fina krispiga flingor av rent smör och wafers. Har en glödande, läcker karamellaktig färg.

ART.NR: **52313** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2,5 KG**

VALHONA DROPS MÖRK 52% 6 KG
Små chokladdroppar med minst 52% kakaohalt som ger en kraftfull kakaosmak.

ART.NR: **52188** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X6KG**

VALRHONA DROPS MJÖLK 32% 6 KG
Små chokladdroppar med en väl avvägd balans mellan kakao och mjölk som avbryts med något karamelliserade toner.

ART.NR: **52187** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X6KG**

VALRHONA DROPS VIT 24% 6 KG
Små droppar av vit choklad med minst 24% kakaosmör.

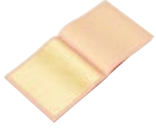
ART.NR: **53072** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X6KG**

PLASTARK 100 ST
Plastark för chokladtillverkning. Polyethylen. Tjocklek: 11/100. 100st/frp. Storlek: 38x38 cm.

ART.NR: **52345** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X100 ST**

VALRHONA ETIKETTER PÅ RULLE 500ST
Etiketter på rulle med Valrhonas logo.

ART.NR: **52489** | ENHET: **FÖRPACKNING**
ANTAL/VIKT: **1X500 ST**



VALRHONA GULDBLAD 8X8CM 25 ST
Bok med guldblad för dekoration. Innehåller totalt 25 st ark som är 80x80 mm.

ART.NR: **52698** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X1ST**

Dessert

Vi på är stolta över att kunna erbjuda ett brett sortiment av söta desserter i behändiga portionsbitar, vilket gör dem perfekta för fest och högtider. Våra desserter är noggrant utvalda för att erbjuda en bra balans mellan smak och bekvämlighet. Varje portionsbit är skapad med kärlek och omsorg och innehåller de finaste ingredienserna för att säkerställa en oemotståndlig smakupplevelse.

Oavsett om du föredrar klassiska smaker som choklad och vanilj, eller mer exotiska alternativ som mango och passionsfrukt, har vi något för alla. Förutom att vara goda, är våra portionsbitar också praktiska. De är enkla att servera och kräver ingen extra förberedelse, vilket gör dem till ett utmärkt val för en större middagsbjudning.

TORTINA DELLA NONNA 12X85G

Mördegspaj med len citronkräm och dekoration av pinjenötter och mandel. En balanserad dessert med frisk citronsmak, krämig konsistens och nötig topping. 12 bitar per förpackning.

ART.NR: **34657** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X12 ST**

TÅRTA RICOTTA/PISTAGE 12X92 G

Mjuk sockerkaka fylld med krämig pistage- och ricottakräm, täckt med grovhackade pistagenötter och hasselnötter. En smakrik och texturmässigt balanserad dessert med både nötighet och mild sötma. Levereras portionsskuren för enkel hantering och jämn presentation.

ART.NR: **34658** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1100 G**

TIRAMISÙBIT MINI 63X25G

En färdigskuren tiramisù med mjuk sockerkaka doppad i kaffe, lager av krämig mascarpone och krispiga mjölkchokladbitar. En klassisk smakprofil med balanserad sötma, fyllighet och textur. Levereras portionsskuren för enkel hantering och jämn presentation.

ART.NR: **34655** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X63 ST**

HALLONBIT MINI 63X29G

En färdigskuren tårta med mjuk sockerkaksbotten, fylld med solmogna hallon och en krämig vaniljfyllning. Levereras portionsskuren för smidig hantering och jämn presentation.

ART.NR: **34656** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X63 ST**

CHOKLADMOUSSETÅRTA 1400 G

Klassisk mörk chokladmoussetårta med rik och fyllig chokladsmak täckt med ett lager av kakaopulver. Perfekt för 14-16 portioner.

ART.NR: **34119** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1400 G**

CHEESECAKE KEY LIME 16X133 G

Ugnsbakad Cheesecake med juice från Key lime. Portionsskuren tårta i 16 bitar.

ART.NR: **34608** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2130G**

KOKOS/MANGODESSERT 16X90G

En lätt dessert som kombinerar smörig crumble med kokosmousse och en frisk kompott på mango och passionsfrukt. En balanserad och fräsch avslutning på måltiden med exotisk karaktär.

ART.NR: **34822** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **16X90 G**

OPERALÄNGD 2X650 G

Klassisk fransk dessert i elva lager med en smak av kaffe, smörcrème och chokladganache.

ART.NR: **34356** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **2X650 G**

CHEESECAKE BLÅBÄR 12X142 G

Klassisk bakad cheescake med rikligt av blåbär och krispig botten. God som den är eller med lättvispad grädde och lite citronzest.

ART.NR: **34631** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **6X1700G**

CHOKLADTÅRTA 12X87 G

En klassisk saftig chokladtårta rikligt toppad med blank chokladglasyr. En dröm för choklad älskaren!

ART.NR: **34632** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **4X1050G**

RABARBER OCH JORDGUBBSKAKA 14X182 G

En fyllig förskuren kaka med yoghurt, jordgubbar och rabarber. Toppad med krispiga pajdegssmulor.En fikafavorit!

ART.NR: **34633** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **2X2550G**

ÄPPELPAJ GOURMET LF 12X212 G

Elegant äppelpaj toppad med rostad mandel och kanel. Hög andel färska äpplen ger friskhet och tydlighet till smak och konsistens.Pajen är laktosfri.

ART.NR: **34635** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **4X2250G**

CHOKLAD OCH KOKOSKAKA 20X125G

Saftig chokladkaka med kokosfyllning. Uppskattad smakkombination. Förskuren i portionsbitar men kan med fördel delas ner i mindre bitar till konferensfikat.

ART.NR: **34626** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **3X2500G**

HALLONKAKA 20X125 G

Skuren hallontårta med fyllning av choklad och vaniljkräm. Generöst toppad med vackra hallon och gelé. Kan med fördel delas i mindre bit till konferensfikat.

ART.NR: **34627** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **3X2500G**

JORDGUBBSKAKA LYX 20X145 G

En härlig bakelse som är fylld med grädde mellan två lätta gateau bottnar. Täckt med rikligt av friska jordgubbshalvor och gelé.

ART.NR: **34629** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **3X2900G**

RABARBER OCH JORDGUBBSKAKA 20X100 G

Saftig kaka med rabarber och jordgubbar. Kaksmulstoppingen ger extra textur och smak. Förskuren i portionsbit.

ART.NR: **34628** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **3X2000G**

ÄPPELKAKA WIENER 20X95 G

En saftig karamelliserad äppelkaka med finhackade valnötter och färska äpplen. Garnerad med karamelliserade hasselnötter.

ART.NR: **34630** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **3X1900G**

SKOGSBÄRSTÅRTA 1300 G
Läcker tårta med frasigt mördegsskal och len vaniljkräm, rikt dekorerad med björnbär, hallon, blåbär och röda vinbär. En fröjd för både öga och gom, med ca 14-16 portioner per tårta.

ART.NR: **34133** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1300 G**

TIRAMISÙ BIG 2X1850 G
Äkta italiensk Tiramisùtårta med mascarpone-fyllning, perfekt för portionsservering eller buffé. En oskuren tårta rymmer ca 20-22 portioner. Smaka på autentisk italiensk njutning idag.

ART.NR: **34136** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **2X1850 G**

TIRAMISÙTÅRTA 1000 G
En klassisk tiramisù i en form lämpad för buffén. 12-14 portioner/tårta.

ART.NR: **34137** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1000 G**

TORTA DELLA NONNA 1300 G
Citroncrèmetårta toppad med mandel och pinjenötter i en mördegsbotten. 12-16 portioner/tårta.

ART.NR: **34149** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1300 G**

CHOKLADTÅRTA TEMPTATION 12X108 G
Chokladtårta med choklad- och hasselnöts-crème, knaprig hasselnötscrunch mellan två lager chokladkaka och en lockande glansig chokladglasyr. Portionsskuren i 12 bitar för att enkelt dela med sig.

ART.NR: **34198** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1300 G**

TÅRTA CHOKLAD TRILOGY 12X100 G
Chokladtårta med mörk-, vit- och mjölkchokladcrème på en sockerkaksbotten smaksatt med kakao. Portionsskuren tårta i 12 bitar.

ART.NR: **34186** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1200 G**

TÅRTA CHOKLADFONDANT 16X147 G
Fyllig och rik chokladtårta, med läcker chokladkräm och dekorerad med lockande mjölkchokladflakes. Varje tårta är portionsskuren i 16 bitar för enkel servering och delning.

ART.NR: **34184** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2350 G**

CHOKLADFONDANT/SUFFLE 12X100 G
En krämig chokladsufflé/fondant bakad på ägg och smör med ett chokladinnehåll på 17,5%. Krämig kärna med en härligt intensiv choklads-mak. Bakas av i micro eller ugn.

ART.NR: **34217** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X100 G**

TÅRTA PISTAGE CHOKLAD 12X100 G
Ljuvlig kaka med hasselnötsbotten, krönt med en pistagecrème och fyllning av choklad. Dekorerad med hackade pistagenötter och karamelliserade hasselnötter för en perfekt balans av smak och knaprighet.

ART.NR: **34624** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1200G**

CITRONMARÄNGTÅRTA 1000 G
Läcker citrontårta med vacker italiensk maräng. Perfekt för 12-14 portioner, en delikat smakupplevelse att njuta av tillsammans.

ART.NR: **34121** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X1000 G**

TARTELETT CITRON 27 X 130 G
Mördegstartelett fylld med citroncrème. Chokaldgarnityr.

ART.NR: **34794** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **27X130 G**

TARTELETT CITRONMARÄNG 18X130 G
Frasig mördegstartelett fylld med läcker citronkräm som toppas med en vacker italiensk maräng. En oemotståndlig smakupplevelse!

ART.NR: **34641** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **18X130 G**

TARTELETT HALLONMARÄNG 18X130 G
Mördegstartelett fylld med halloncrème, toppad med italiensk maräng.

ART.NR: **34642** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **18X130 G**

TARTELETT ÄPPLE 27X130 G
Äppletartelett med mandelcrème och karamelliserade äpplen.

ART.NR: **34292** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **27X130 G**

CHOKLAD KARAMELL VEGAN 56X75 G
Läcker vegansk chokladlängd där en botten av mandelkaka och puffat ris möter en fyllning av karamellkräm, toppad med en krämig chokladmousse.

ART.NR: **34818** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **56X75G**

LIME OCH HALLON VEGAN 56X60 G
Vegansk dessertlängd med botten gjord av mandelkaka. Fyllning utgörs av ett lager av limemousse som toppas av ett lager med hallonmousse.

ART.NR: **34819** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **56X60G**

CRÈME BRÛLÉE 20X120 G

Klassisk fransk crème brûlée i portionsförpackad keramikform. För den perfekta karamelliserade ytan, bränn av den direkt från kylskåpet med cassonade rörsocker. En oemotståndlig dessertupplevelse.

ART.NR: **34715** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **20X120 G**

MANDARINSORBET I SKAL 12X90G

Uppfriskande mandarinsorbet, gjord på Ciaculli-mandarin, med en härligt frisk smak, serverad i ett autentiskt mandarinskal för en stilfull presentation.

ART.NR: **34659** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X90 G**

CITRONSORBET I CITRONSKAL 12X100 G

Citroner fyllda med citronsorbet.

ART.NR: **34218** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X100 G**

KOKOSGLASS I KOKOSSKAL 12 X 140 G

Uppfriskande kokosnötsglass med en härligt frisk smak, serverad i ett autentiskt kokosnötsskal för en stilfull presentation.

ART.NR: **34221** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12 X140 G**

CHOKLADDESSERT I GLAS VEGAN 12X110G

En mjuk vegansk sockerkaka doppad i kaffe, och toppad med len kaffekräm och vaniljkräm med bitar av mörk choklad. Garnerad med pudrad kakao och fint hackade chokladbitar.

ART.NR: **34932** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X110 G**

PISTAGEDESSERT I GLAS 12X100G

Pistagedessert i glas med en len och krämig pistagemousse, krispiga pistagenötter och ett täcke av choklad. En perfekt balans av smaker och texturer som kommer att förgylla dina smaklökar med varje sked.

ART.NR: **34931** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X100 G**

CREMA CATALANA I GLAS 12X140 G

Klassisk dessert i glas, varsamt bränd med cassonadesocker och serveras sval.

ART.NR: **34914** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X140 G**

CREMA CATALANA ESPRESSO 12X140 G

Portionsdessert i glas. Brulée smaksatt med espresso toppad med karamelliserat socker.

ART.NR: **34920** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X140G**

MASCARPONE CHOKLADDESSERT I GLAS 12X100 G

Mascarponedessert i glas, med en botten av choklad och krönt med en läcker blandning av biskvigranola och choklad. En perfekt balans av smaker och texturer som kommer att förgylla dina smaklökar med varje sked.

ART.NR: **34910** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X100 G**

MASCARPONE HALLON I GLAS 12X90 G

Portionsdessert i glas med mascarponecrème, hallon och sockerkaksbotten, garnerad med hackade pistagenötter för en knaprig och smakfull touch.

ART.NR: **34909** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X90 G**

MASCARPONE JORDGUBB I GLAS 12X110 G

Portionsdessert i glas med en krämig mascarponecrème och bitar av choklad på en sockerkaksbotten. Toppad med små jordgubbar och en förfriskande jordgubbssås.

ART.NR: **34905** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X110 G**

PISTAGEGLASS MED CHOKLAD 6X100 G

Pistage- och vaniljglass med choklad och kanderade pistagenötter i glas.

ART.NR: **34257** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **6X100 G**

TARTUFO CHEESECAKE 12X85G

Italiensk glass med smak av cheesecake och en kärna av jordgubbssås, toppad med krossad biscotti. Ta fram den klassiska semifreddon några minuter före servering för bästa smakupplevelse.

ART.NR: **34855** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X85 G**

TARTUFO CITRON 12X85 G

Fräsch glass gjort på färska italienska citroner med en krämig Limoncello-kärna, toppad med krossad maräng. Ta fram den klassiska semifreddon några minuter före servering för bästa smakupplevelse.

ART.NR: **34228** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X85 G**

TARTUFO NÖTKROKANT 12X75 G

Hasselnötsglass med en kärna av krämig choklad, dekorerad med karamelliserade hasselnötter och maräng. Smaken påminner om glassklassikern 88:an.

ART.NR: **34360** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X75 G**

TARTUFO PISTAGE 12X75 G

Tartufo pistageglass med en kärna av pistagekräm, dekorerad med karamelliserade hasselnötter och krossade pistagenötter.

ART.NR: **34850** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X75G**

TARTUFO CHOKLAD 12X85 G

Italiensk chokladglass med en krämig sabayonnekärna och karamelliserade hasselnötter, som sedan toppas med kakaopulver. En ljuvlig smakupplevelse.

ART.NR: **34227** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X85 G**

CHEESECAKE SAN SEBASTIAN 20X95 G

En ikonisk dessert i portion från den baskiska regionen San Sebastian. Gjord av bara nio högkvalitativa ingredienser, för att säkerställa att receptet förblir troget originalversionen. Utöver en karamelliserad topp har den också en härligt krämig konsistens.

ART.NR: **34700** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **20X95 G**

TARTE TATIN ÄPPLE 16X120G

Tarte Tatin Äpple med ett krispigt skal och fyllning av karamelliserade äpplen. Serveras med fördel tillsammans med vaniljglass.

ART.NR: **34808** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **16X120 G**

CHEESECAKE EXOTISK 20X100G

Klassisk cheesecake med en krämig fyllning, en kärna av passionsfrukt och en frasig botten smaksatt med kokos. Låt desserten tina i kylskåpet i 4h, så är den redo att serveras.

ART.NR: **34803** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **20X100G**

CRÈME BRÛLÉE GJUTEN 20X90G

Crème Brûlée, en krämig klassiker med en glutenfri botten i denna tappning. För den perfekta karamelliserade ytan, bränn av den direkt från kylskåpet med cassonade rörsocker. En oemotståndlig dessertupplevelse.

ART.NR: **34804** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **20X90G**

CHEESECAKE 20X90 G

Klassisk cheesecake i portionsform med en frisk citronsmak. En delikat kombination av len ostkräm och uppfriskande citron som garanterat förför dina smaklökarna.

ART.NR: **34264** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **20X90 G**

VANILJ OCH CITRON I GLAS 12X100 G

Portionsdessert i glas. Sockerkaksbotten dränkt i citronsås toppad med vaniljgrädde och en citronspegel. Dekorerad med krossade pistagenötter.

ART.NR: **34921** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X100G**

VANILJDESSERT MED KÖRSBÄR 12X110 G

En chokladbotten toppad med en ljuvlig vaniljcrème med chokladbitar. Toppad med körsbär och körsbärssås.

ART.NR: **34903** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X110 G**

ÄPPLEGLASS MED CALVADOS 8X100 G

En utsökt grön äppleglass med calvados färdig att servera i portionsglas på fot.

ART.NR: **34234** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **8X100 G**

TIRAMISU I GLAS 12X100 G

Tiramisu, en utsökt kombination av krämig mascarpone och kaffedränkt sockerkaka, serverad i portionsglas och toppad med kakaopulver. En perfekt avslutning på vilken måltid som helst.

ART.NR: **34912** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X100 G**

TRIO CHOKLAD I GLAS 12X110 G

En perfekt blandning av vit, ljus och mörk chokladkräm, toppad med krispig nougatine, serverad i portionsglas. En oemotståndlig chokladupplevelse.

ART.NR: **34907** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X110G**

CHOKLADFONDANT 20X100 G

En klassisk chokladfondant med tydlig chokladkaraktär. Bakas av i micro eller ugn.

ART.NR: **34998** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **20X100 G**

CHOKLADFONDANT PREMIUM 40X60G

En chokladfondant med en härligt krämig kärna och intensiv chokladsmak.Varje munsbit blir till en njutning. Enkel att värma i ugn eller microvågsugn för att få en perfekt rinnande kärna.

ART.NR: **34997** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **40X60 G**

CHOKLADFONDANT VEGAN 20X90 G

Vegansk chokladfondant med en krämig kärna. Fondanten är toppad med hasselnötter som ger ett härligt crunch. Bara att värma och dekorera efter tycke och smak.

ART.NR: **34919** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **20X90 G**

CHOKLADFONDANT PREMIUM 10X90 G

Lyxig chokladfondant bakad på ägg och smör med hög chokladhalt. Ger en djup och intensiv smakupplevelse. Enkel att värma i ugn eller mikrovågsugn för att få en perfekt rinnande kärna. Ren chokladglädje på ett ögonblick.

ART.NR: **34999** | ENHET: **FÖRPACKNING**
ANTAL/VIKT: **10X90 G**

CHOKLADGANACHE PORTION 16X65 G

En ljuvlig chokladdessert med len chokladmousse som vilar på en krispig mörk chokladbotten, toppad med en glansig chokladganache. En oemotståndlig kombination av smaker och texturer som förtrollar smaklökarna.

ART.NR: **38005** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **16X65 G**

CHOKLADMOUSSECYLINDER MARÄNG 8X85 G

En himmelsk kombination av krämig choklad och chokladmousse i kombination med fluffig maräng. Elegant garnerad med chokladspiraler.

ART.NR: **34236** | ENHET: **FÖRPACKNING**
ANTAL/VIKT: **8X8X85 G**

MACARONS 36 ST 6 OLIKA SORTER

Upplev äkta fransk elegans med våra utsökta macarons. Varje förpackning innehåller sex läckra smaker: choklad, pistage, kola, citron, vanilj och hallon. Med 36 stycken á 12 gr i en förpackning finns det gott om dessa små delikatesser att njuta av. Låt våra macarons förgylla dina stunder av njutning.

ART.NR: **34799** | ENHET: **FÖRPACKNING**
ANTAL/VIKT: **10X36 ST**

PETITS-FOURS TRADITION 48 ST

Innehåller 8 olika sorters petits-fours, 6 st av varje sort, totalt 48 st (696 g). De olika sorterna är:Chokladbakelse, Hallonbakelse, Chokladkaka Opera, Chokladéclairs, Aprikos- och pistaschpetits fours, Jordgubbsbakelse, Mandelkaka med citroncrème och citronzeste, Chokladtartelette med kola och pecannötter.

ART.NR: **34797** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X48 ST**

CITRONMARÄNGPAJ 8X90 G

Frisk citrondessert med krispig smörbakad botten, krämig citroncrème och italiensk maräng. Toppad med flagad mandel, citronzeste och apelsinzeste. Desserten är 7 cm i diameter.

ART.NR: **34745** | ENHET: **FÖRPACKNING**
ANTAL/VIKT: **8X8X90 G**

JORDGUBBSSORBET 2,5 L

Krämig italiensk sorbet gjord på solmogna jordgubbar.

ART.NR: **34403** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2,5 L**

MANDARINSORBET 2,5 L

Fantastisk mandarinsorbet med mandariner från Ciaculli på Sicilien.

ART.NR: **34415** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2,5L**

MANGOSORBET 2,5 L

En himmelsk sorbet fylld med smak av solmogen mango.

ART.NR: **34409** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2,5 L**

ÄPPELSORBET 2,5 L

Underbart ljuvlig och fräsch äpplesorbet, tillverkad av en puré av krispiga gröna äpplen.

ART.NR: **34404** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2,5 L**

CITRONSORBET 2,5 L

Fantastiskt fräsch och elegant citronsorbet, vars smak hämtar sin fräschör från noga utvalda citroner från Sicilien.

ART.NR: **34402** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2,5 L**

ITALIENSK HASSELNÖTSGLASS 4,8 L

En klassiker bland Italiensk gelato med en fantastisk smak av hasselnöt.

ART.NR: **34555** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X4,8 L**

ITALIENSK PISTAGEGLASS 4,8 L

En glass med underbar smak av pistagenötter.

ART.NR: **34412** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X4,8 L**

GRAPEFRUKTSORBET 2,5 L

Äkta italiensk sorbet med en underbart frisk smak av grapefrukt. En uppfriskande och smakfull njutning som tar dig direkt till de soliga kusterna i Italien med varje sked.

ART.NR: **34401** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X2,5 L**

ITALIENSK CHOKLADGLASS 4,8 L

En rik och fyllig chokladglass med djup och intensiv chokladglass.

ART.NR: **34413** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X4,8 L**

ITALIENSK KOKOSGLASS 4,8 L

Krämig italiensk kokosglass, tillverkad med omsorgsfullt utvalda råvaror och en traditionell tillverkningsmetod för en autentisk smakupplevelse.

ART.NR: **34565** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X4,8 L**

ITALIENSK VANILJGLASS 4,8 L

Krämig italiensk vaniljglass, varsamt tillverkad på traditionellt vis med noggrant utvalda råvaror av högsta kvalitet.

ART.NR: **34414** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X4,8 L**

Skal

Med färdiga skal kan du enkelt skapa eleganta rätter för alla tillfällen. De små, neutrala skalen är perfekta till aptitretare och kan fyllas med allt från krämiga röror till fräscha sallader. De söta varianterna passar utmärkt till både fika och dessert.

För individuella portioner av pajer och quiches passar de lite större skalen bäst. De håller formen väl och ger en krispig, gyllene bas som kompletterar fyllningen perfekt. Skalen kan enkelt bakas om i ugnen och är även lämpliga för frysning efter att de fyllts, praktiskt och flexibelt för både vardag och fest.

Med veganska och glutenfria alternativ kan du enkelt anpassa dig efter gästernas önskemål och skapa moderna, stilrena upplägg – utan att kompromissa med kvalitet eller tid.

SÖTA SKAL

MÖRDEG MINITARTE 45 MM

Frasiga, färdigbakade tarteskal av mördeg, redo att användas för att skapa läckra desserter. Med dessa tarteskal sparar du tid och får en perfekt grund för dina kreativa bakverk. En förpackning innehåller 480st skal.

ART.NR: **34503** | ANTAL/VIKT: **1X480 ST**
ENHET: **KARTONG**

MÖRDEG TARTESKAL 220 MM

Frasiga, färdigbakade tarteskal av mördeg, redo att användas för att skapa läckra desserter, till exempel pajer och tårtor. Med dessa tarteskal sparar du tid och får en perfekt grund för dina kreativa bakverk. En förpackning innehåller 10st skal.

ART.NR: **34505** | ANTAL/VIKT: **1X10 ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL RUND SÖT COATING 3,8X1,5 CM

Sprött runt skal av söt mördeg för desserter, minitarteletter eller snacks från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning.3,8cm i diameter och 1,5cm höga

ART.NR: **35270** | ANTAL/VIKT: **1X210ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL RUND SÖT COATING 8X1,8 CM 36ST

Sprött runt skal av söt mördeg för desserter, tarteletter och bakverk från Belgiska Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning.Vikt 32 gr/st.

ART.NR: **35272** | ANTAL/VIKT: **1X36ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL RUND SÖT COATING 3X1,7 CM

Sprött runt skal av söt mördeg för desserter, minitarteletter eller snacks från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning.3cm i diameter och 1,7cm höga

ART.NR: **35269** | ANTAL/VIKT: **1X189 ST**
ENHET: **KARTONG**

MÖRDEG SKAL 85 MM

Frasiga, färdigbakade tarteskal av mördeg, redo att användas för att skapa läckra desserter. Med dessa tarteskal sparar du tid och får en perfekt grund för dina kreativa bakverk. En förpackning innehåller 135st skal.

ART.NR: **34504** | ANTAL/VIKT: **1X135 ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL RUNT CHOKLAD 80X17 MM

Sprött, runt skal av söt mördeg smaksatt med kakao från välkända Pidy. Lämplig för desserter, tarteletter och bakverk. Ljusbrun vacker färg och invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 36st skal.

ART.NR: **35275** | ANTAL/VIKT: **1X36 ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL RUNT CHOKLAD 38X15 MM

Sprött, runt skal av söt mördeg smaksatt med kakao från välkända Pidy. Lämplig för desserter, tarteletter och bakverk. Ljusbrun vacker färg och invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 210st skal.

ART.NR: **35274** | ANTAL/VIKT: **1X210 ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL REKTANGEL SÖT 98X35 MM

Sprött rektangulärt skal av söt mördeg för desserter, tarteletter och bakverk från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 90st skal.

ART.NR: **35273** | ANTAL/VIKT: **1X90ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL RUNT SÖT COATING 50X17 MM

Sprött runt skal av söt mördeg för desserter, tarteletter och bakverk från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 90st skal.

ART.NR: **35271** | ANTAL/VIKT: **1X90ST**
ENHET: **KARTONG**

SALTA SKAL

SKAL STRUT 7,5X2,5 CM 286ST
Krispigt bakade smördegsstrutar, perfekt för kalla tilltugg och snacks.

ART.NR: **35117** | ANTAL/VIKT: **2X143 ST**
ENHET: **KARTONG**

STRUT MED COATING 75X25 MM
Krispigt bakade neutrala ministrutar för snacks och dessert. Invändigt glaserade med kakaofett för att hålla konsistens och form oavsett fyllning. Dessutom enkla att arbeta med direkt från förpackningen. En förpackning innehåller 90st skal.

ART.NR: **35165** | ANTAL/VIKT: **1X90 ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL STRUT SVART COATING 75X25 MM
Krispiga svarta ministrutar för iögonfallande snacks, desserter eller tilltugg.Naturell smak och invändigt glaserade med kakaofett för bibehållet krisp efter fyllning.Lämpar sig bäst för något mindre rinniga fyllningar. En förpackning innehåller 90st skal.

ART.NR: **35164** | ANTAL/VIKT: **1X90 ST**
ENHET: **KARTONG**

SMÖRDEG SKAL COROLLE 30 MM
De neutrala runda smördegsskalen är färdigbakade och redo att fyllas för att skapa en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert. Deras mångsidighet gör dem perfekta för att skapa olika kulinariska upplevelser och tillfredsställa olika smaker. En förpackning innehåller 480st skal.

ART.NR: **30107** | ANTAL/VIKT: **1X480 ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL RUNT 5X2 CM 70 ST GLUTENFRI
Färdigbakade, neutrala och glutenfria runda skal. Redo att användas och fyllas efter behov.

ART.NR: **35121** | ANTAL/VIKT: **1X70 ST**
ENHET: **KARTONG**

SMÖRDEG SKAL GOURMANDES 40 MM
Neutrala runda smördegsskal, färdigbakade och klara att fyllas till en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert. En förpackning innehåller 480st skal.

ART.NR: **30106** | ANTAL/VIKT: **1X480 ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL QUICHE 110 MM
Neutrala runda smördegsskal, färdigbakade och klara att fyllas till en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert. En förpackning innehåller 42st skal.

ART.NR: **35125** | ANTAL/VIKT: **1X42 ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL KVADRAT 35X15 MM
Sprött, kvadratiskt, skal av "salt" mördeg för tilltugg och snacks från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 210st skal.

ART.NR: **35167** | ANTAL/VIKT: **1X210 ST**
ENHET: **KARTONG**

SMÖRDEG BOUCHÉE 4,5 CM 72ST
Bouchée av smördeg i mindre portionsstorlek, färdig att fylla. Serveras varma eller kalla. Perfekta för buffébordet som tilltugg eller som del av förrätt. 4,5 cm i diameter.

ART.NR: **35140** | ANTAL/VIKT: **1X72 ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL KVADRAT 70X17 MM
Sprött, kvadratiskt, skal av "salt" mördeg för tilltugg och snacks från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 36st skal.

ART.NR: **35168** | ANTAL/VIKT: **1X36 ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL RUNT COATING 40X15 MM
Sprött runt skal av mördeg som kan fyllas med både salta och söta ingredienser från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. Skalen kan återbakas i ugnen och även frysas när de har fyllts. En förpackning innehåller 210st skal.

ART.NR: **35172** | ANTAL/VIKT: **1X210ST**
ENHET: **KARTONG**

SKAL RUNT COATING 80X17 MM
Sprött runt skal av mördeg från välkända Pidy. Kan fyllas med både salta och söta ingredienser. Invändigt är skalen glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. Skalen kan återbakas i ugnen och även frysas när de har fyllts. En förpackning innehåller 36 st skal.

ART.NR: **35173** | ANTAL/VIKT: **1X36 ST**
ENHET: **KARTONG**

TILLBEHÖR

STRUTSTÄLL MED 35 HÅL
Svart plast ställ för 35 stycken strutar.

ART.NR: **70158** | ANTAL/VIKT: **1X1 ST**
ENHET: **KARTONG**

STRUTSTÄLL GULDPALETT 35 HÅL 15 ST
Pappställ för strutar, folierat med guld. Plats för 35 strutar.

ART.NR: **70126** | ANTAL/VIKT: **1X15 ST**
ENHET: **KARTONG**

Marmelad

Ett sött tillbehör som lyfter ostbrickan, en självklarhet till scones och rostat bröd eller som fyllning i kakor eller tårtor – marmelad har många användningsområden. Werners utvalda marmelader kokas i små volymer för att bevara frukten så hel som möjligt och därmed ge en fin smakupplevelse.

APRIKOS & YUZUMARMELAD

Traditionsenligt kokad marmelad i kopparkittel med rörsocker i små volymer för att bevara frukten så hel som möjligt. Passar perfekt till ostbrickan och frukosten men även till terriner, färskost, snittar och desserter.

ART.NR: **46143** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X315 G**

KÖRSBÄRSMARMELAD

Hela morellokörsbär och rörsocker kokas traditionsenligt i kopparkittel i små volymer för att bevara bären så hela som möjligt. Utmärkt till Brieost, patéer eller varför inte till Afternoon tea.

ART.NR: **46139** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X315 G**

PÄRONMARMELAD

Marmelad som kokas traditionsenligt i kopparkittel med rörsocker i små volymer för att bevara bitar av päronen. Gifter sig med getost, krämiga grönmögelostar men även anklever.

ART.NR: **46140** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X315 G**

FIKONMARMELAD MED LAGERBLAD

Fikonmarmelad gjord av färska fikon och högkvalitativa lagerblad. Tillagad traditionellt i små volymer för att behålla fruktens naturliga smak. Passar perfekt till anklever, patéer och ostbrickor för att höja smakupplevelsen.

ART.NR: **46137** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X315 G**

FIKONMARMELAD MED LAGERBLAD

Tillverkad av färska nyskördade fikon och lagerblad av hög kvalité. Traditionsenligt kokad i kopparkittel med rörsocker i små volymer för att bevara frukten så hel som möjligt. Passar bra till anklever, patéer och hårdostar. Lyfter din ostbricka eller frukost.

ART.NR: **46151** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X950 G**

Ris & gryn

Gryn är en näringsrik basvara med många användningsområden. De är ett tillbehör men ger också smak och struktur till allt från soppor till matigare sallader, grytor och bakverk. Med sin mångsidighet – hela, krossade eller malda – är gryn som ris, korn, vete och majs en självklar del av det globala köket. Enkla i sin form, men fulla av möjligheter.

QUINOA

QUINOAFRÖN RÖDA 5 KG
Glutenfria röda quinoafrön med en lätt nötig smak. Perfekta som ett mångsidigt tillbehör, passar de utmärkt i sallader eller som ett hälsosamt alternativ till ris, couscous och pasta.

ART.NR: **40302** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

QUINOAFRÖN RÖDA EKO 5 KG
Ekologiskt odlad quinoa. Mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta. När man kokar quinoan kan vattnet bli rödfärgat. Detta beror på ett färgämne från plantan. Färgämnet är naturligt och inte skadligt för hälsan. Det påverkar inte smaken eller färgen på quinoan.

ART.NR: **40309** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

QUINOAFRÖN SVARTA 5 KG
Är mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta.

ART.NR: **40304** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

QUINOAFRÖN SVARTA EKO 5 KG
Ekologiskt odlad quinoa. Mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta.

ART.NR: **40310** | ENHET:
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

LINSER

QUINOAFRÖN VITA 5 KG
Glutenfria vita quinoafrön med en mildt nötig smak. Perfekta som tillbehör i sallader eller som ett hälsosamt alternativ till ris, couscous och pasta i olika rätter.

ART.NR: **40306** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

QUINOAFRÖN VITA EKO 5 KG
Ekologiskt odlad quinoa. Mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta.

ART.NR: **40308** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

LINSER BELUGA 5 KG
Klassiska svarta vackra Belugalinser från Sabarot med nötig smak och härlig konsistens.

ART.NR: **44124** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

LINSER GRÖNA DU PUY 500 G
Gröna linser från Le Puy, odlade i vulkanisk jord vilket ger en distinkt och nötig smak. Deras karakteristiska fasta konsistens, textur och form bevaras väl vid kokning. AOP-skyddad ursprungsbeteckning.

ART.NR: **44128** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 G**

BULGUR | COUSCOUS | ÖVRIGT

BULGUR 5 KG
Traditionellt producerad och stenmalda bulgur av vete. Perfekt som ett mångsidigt tillbehör, passar utmärkt i sallader eller som en hälsosam ersättning för ris, couscous och pasta.

ART.NR: **40101** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

COUSCOUS STOR MOGHRABIEH 1 KG
Pärlcouscous tillverkad av vete. Perfekt som ett smakrikt tillbehör i sallader eller som ett alternativ till ris och pasta.

ART.NR: **40204** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X1 KG**

COUSCOUS 5 KG
Finkorniga pasta av durumvete, perfekt som tillbehör i sallader eller som ett alternativ till ris och andra pastasorter i en mängd olika rätter.

ART.NR: **40203** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

FREGOLA SARDA 950G
Fregola sarda är en italiensk rostad pasta med en behaglig konsistens och nötig smak. Formen på pastan liknar pärlcouscous. Den har en fantastisk förmåga att absorbera smaker, vilket gör den idealisk som substitut i risotto eller som tillbehör till pastasallad eller ragu.

ART.NR: **44127** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X950 G**

RISOTTORIS

RISOTTORIS ARBORIO 2 KG
Arborio ris, odlat i Italien, är perfekt för krämig risotto tack vare dess höga stärkelsehalt. Toppa med färsk tryffel för en extra touch av lyx.

ART.NR: **41101** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X2 KG**

RISOTTORIS CARNAROLI 1 KG
Vårt Carnaroliris är ett högkvalitativt ris, odlat i Italien och skalat för bästa kvalitet. Det är det perfekta valet för att laga klassisk risotto

ART.NR: **41102** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X1 KG**

RISOTTORIS CARNAROLI NATURELL 300 G
Carnaroli, ett klassiskt risottoris i konsumentförpackning. Beräknad för ca 4-5 portioner. Tillagning och tips för egen smaksättning finns på förpackningen.

ART.NR: **41106** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X300 G**

RISOTTORIS KARLJOHAN 300 G
Risottoris med en bas av Carnaroliris med Karljohansvamp. Konsumentförpackning beräknad för ca 3-4 portioner.

ART.NR: **41107** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X300 G**

POLENTA | DEG

POLENTA GROVMALD 750 G
En mer rustik variant av polenta som passar utmärkt vid bakning men självklart även till klassisk tillagning.

ART.NR: **41301** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X750 G**

POLENTA MAJSGRYN 750 G
Klassisk italiensk polenta tillverkad av majs. Den finkorniga konsistensen ger en perfekt len och krämig polenta.

ART.NR: **41302** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X750 G**

POLENTA VIT FINMALD 750 G
Mycket finmald polenta som får en fantastisk konsistens vid kokning. Används med fördel vid "finare" matlagning.

ART.NR: **41303** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X750 G**

TARTE FLAMBÉE 56X120 G
Läckra Tarte Flambée bottnar på 120 g styck. Den franska motsvarigheten till pizza. Tunt kavlade och formen är oval 32x27 cm. Lätta att hantera då de är förpackade med papper mellan varje botten. Botten tinas helt innan den bakas av. Se till att ha fyllning hela vägen ut då den annars lätt blir bränd/torr i kanterna. Passar till både söt som salt topping.

ART.NR: **42108** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **7X960 G**

DEG | MJÖL

FEUILLE DE BRICK PÅ RULLE FRYST 180 G
Mycket tunn deg på rulle. Oljan i degen gör att den blir betydligt lättare att arbeta med jämfört med filodeg.

ART.NR: **42107** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **15X180 G**

FILODEG 30X40CM 20 ARK 500 G
Tunna plattor som silke, blir krispiga efter tillagning. Används på liknande sätt som Feuilles de Brick men är ömtåligare. Kan tillagas i god tid före servering.

ART.NR: **42104** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X500 G**

MANDELMJÖL 1,8 KG
Mandelmjöl gjort på fin spansk sötmandel, perfekt för bakning och desserter. Det naturligt glutenfria mjölet är ett utmärkt alternativ för den som föredrar glutenfria produkter.

ART.NR: **42218** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **3X1,8 KG**

MANDELMJÖL 482 G
Mandelmjöl gjort på fin spansk sötmandel, perfekt för bakning och desserter. Det naturligt glutenfria mjölet är ett utmärkt alternativ för den som föredrar glutenfria produkter.

ART.NR: **42212** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X482 G**

Nötter, torkad frukt & snacks

NÖTCRÉMER

PISTAGECREME 1 KG
Pistagekräm gjord på 100 % sicilianska pistagenötter – en exklusiv delikatess som förhöjer smaken i praliner, glass, mousse och mycket mer.

ART.NR: **45209** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X1 KG**

MANDELMASSA 55% 3,5 KG
Mandelmassa. En ren och intensiv mandelsmak med lågt sockerinnehåll. För kall eller varm användning.

ART.NR: **45215** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4X3,5 KG**

PRALINE HASSELNÖT 60% 5 KG
Hasselnötspraliné. Lång rostning av nötter och lång kokning av caramel. Uttalad smak av hasselnöt med mycket starka inslag av caramel.

ART.NR: **45214** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X5 KG**

PRALINE MANDEL 60% 5 KG
Mandelpraliné. Lång rostningstid för nötter och lång kokning av caramel. Uttalad smak av mandel med starka toner av caramel.

ART.NR: **45213** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **2X5 KG**

NÖTTER | TORKAD FRUKT

HASSELNÖTTER PIEMONTE 250 G
Underbart goda rostade och skalade hasselnötter från Piemonte. IGP.

ART.NR: **45110** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X250 G**

MACADAMIANÖTTER 1 KG
Stora macademianötter med en härlig konsistens som passar utmärkt för karamellisering. De är perfekta att hacka och blanda ner i glass, chokladmousse, praliner och andra desserter för att ge en extra knaprig och nötig smakupplevelse.

ART.NR: **45122** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10 X 1 KG**

PECANNÖTTER 1 KG
Pecannötter har en mild och söt smak. Passar utmärkt ihop med choklad och glass m.m.

ART.NR: **45123** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10 X 1 KG**

PINJENÖTTER 1 KG
Stora naturella pinjenötter.

ART.NR: **45121** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10 X 1 KG**

PISTAGENÖTTER SKALADE 1 KG
Mörkgröna pistagenötter från Sicilien av hög kvalitet, ofta använda i desserter – särskilt i kombination med choklad för en utsökt och balanserad smakkombination.

ART.NR: **45119** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10 X 1 KG**

PISTAGENÖTTTER HACKADE 1-3 MM 1KG
Hackade gröna pistagenötter från Sicilien med intensiv smak. Perfekta till desserter – särskilt i kombination med choklad – men passar även utmärkt i både söta och salta rätter.

ART.NR: **45124** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X1 KG**

MANDEL HEL MARCONA 1 KG
Marconamandeln växer på den spanska medelhavskusten och anses vara den finaste mandeln i världen. Mandeln är mjuk och rund i smaken.

ART.NR: **51270** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **14X1 KG**

RUSSIN GULA 1 KG
Gula, saftiga russin som är utmärkta att använda till bakning, desserter, skaldjurssalla-der och serveringar med anklever

ART.NR: **43208** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X1 KG**

Textur, färg & smak

Spanska Sosa utökar hela tiden sitt sortiment med naturliga produkter för textur, stabilisering och smaksättning inom den molekylära gastronomin. Sosas produkter används inom matlagning och bakning som fyllnadsmedel, geleringsmedel för gelé och stabilisatorer i glass och såser, samt för dekorationer som karamellskulpturer och topping. I vårt sortiment hittar du allt från frystorkade bär och frukter, karamelliserade nötter, poppande bruskristaller och naturliga aromer. Vår målsättning är att med ett stort textursortiment inspirera till en fusion mellan en modern presentation och traditionella tydliga smaker.

TEXTURER	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
AGAR-AGAR 500 G	51219	STYCK	6X500 G
Agar Agar är ett veganskt alternativ till animaliskt gelatin, utvunnet från röd alg. Det kan användas i många olika applikationer med stor flexibilitet, inklusive fruktpuréer. Dosering: 5 g/liter för en lös gelé, 10-15 g/liter för en fastare gelé.			
AIRBAG PORC FLOUR 600 G	51243	STYCK	6X600 G
Samma användningsområde som tempura och övriga paneringar. Ger en krispig yta. Ökar 5-6 ggr i storlek.			
AIRBAG PORK GRAINY 600 G	51246	STYCK	6X600 G
Granuler av grisskinn. Idealisk för fritering, ger en väldigt krispig yta. Instruktioner för fritering: 200ºC +/-3ºC i 30-90 sekunder.			
AIRBAG POTATO FLOUR 650 G	51245	STYCK	6X650 G
Mjöl utvunnit från potatis. Idealisk för panering. Förvaras torrt, mörkt och svalt.			
AIRBAG POTATO GRAINY 750 G	51244	STYCK	6X750 G
Granuler utvunna ur potatis. Idealisk för panering och fritering. Instruktioner för fritering: 200 ºC +/- 3ºC i 30-90 sekunder.			
ALBUMIN 500 G	51220	STYCK	6X500 G
Pulver av albumin, ett äggviteämne från äggvita, som bildar emulsion av vatten och fett. Används som ersättning för äggvita och underlättar skapandet av skum. Dosering: 100 g per liter vatten och puréer, 25 g per kilogram koncentrerad puré.			
FRUKTPEKTIN NH 500 G	51239	STYCK	6X500 G
Strukturmodifierande pektin. Beroende på doseringen fungerar det som geleringsmedel eller förtjockningsmedel.			
GELBINDER 500 G	51230	STYCK	6X500 G
Exempel: Alla typer av "hamburgare", t.ex. med scampi i gelé som sedan grillas. Aktivt ämne: Natriumalginat från brunalger och kalciumsulfat. Dosering 15 g/kg + 100 g vätska. Skapar en extremt hållbar gelé. Både varm och kall. Kan friteras, bakas och grillas. Främst avsedd att "limma" ihop rå fisk, skaldjur samt kött.			
GELCREM COLD 500 G	51233	STYCK	6X500 G
Exempel: "Falsk" vaniljcrème. I mindre mängd även lämplig att göra soppor, crème av grönsaker m.m. Aktivt ämne: Modifierad potatisstärkelse. Dosering 60-80 g/liter. Färglöst förtjockningsmedel som ger krämig textur som t.ex. vaniljcrème. Vegansk.			
PROESPUMA HOT 500 G	51235	STYCK	6X500 G
Exempel: "Falsk" vaniljcrème. I mindre mängd även lämplig att göra soppor, crème av grönsaker m.m. Aktivt ämne: Modifierad majsstärkelse. Dosering 60-80 g/liter. Färglöst förtjockningsmedel som ger krämig textur som t.ex. vaniljcrème. Vegansk.			
GELESPESA 500 G	51223	STYCK	6X500 G
Gelepesa är ett kallösligt, veganskt förtjockningsmedel och konsistensgivare med xantangummi som aktivt ämne. Doseringen är 10 g per liter, men kan variera beroende på applikation. Perfekt för att göra glaze av exempelvis balsamvinäger och coulis av frukt- och bärpuréer.			
GELLAN GUM 500 G	51225	STYCK	6X500 G
Exempel: Olika pastatyper och skivad gelé. Aktivt ämne Polysackarid (sockerart) som utvinns från Shingonomas Elodea. Dosering 20 g/liter. Ger fasta geléer som tål hög värme och kan t.ex. grillas. Vegansk.			
CAROB BEAN GUM 650G	51224	STYCK	6X650 G
Carob bean gum är ett fruktkärnmjöl och fungerar som förtjockningsmedel och stabilisator. Mixas med valfri vätska. Lämpar sig bra till att få en stabil grädde. Vissa svårigheter att blanda med alkoholhaltiga drycker. Vegansk.			
PROGLAZE 700 G	51271	STYCK	6X700 G
Ett växtbaserat geleringsmedel som förenklar glasyrarbetet i köket, utan grädde, mjölk eller gelatin. Proglaze hjälper dig att skapa smakrika fruktglasyrer som tål infrysning och ger bättre hållbarhet. Används med fördel vid tillverkning av tårtor, desserter och kreativa glasyrer med frukt, kryddor eller choklad.			

TEXTURER	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
MJÖLKPULVER (POWDERED MILK) 1% FETT 500 G	51150	STYCK	6X500 G
Skummjölkspulver med 1% fetthalt. Lättlösligt.			
NATUR EMUL 500 G	51227	STYCK	6X500 G
Vegetabiliskt pulver som skapar stabila emulsioner. Funkar att mixas i både varm och kall vätska. Egenskaper: Fuktbevarande, stabiliserings- och emulgeringsmedel. Vattenlösligt, delvis fettlösligt. Användning: i olika typer av deg, vätskor och såser för att skapa en homogen och krämig textur. Vegansk.			
PETA CRISPY CHOKLAD 900 G	51215	STYCK	6X900 G
Poppande bruskristaller överdragna med choklad.			
PETA CRISPY HALLON 900 G	51216	STYCK	6X900 G
Poppande bruskristaller överdragna med hallonpulver. Idealiskt för dekoration och texturgivare av tårtor, desserter, glass m.m.			
PETA CRISPY KOPPAR 900 G	51214	STYCK	6X900 G
Poppande bruskristaller överdragna med kopparfärg. Idealiskt för dekoration av tårtor, choklad och glass m.m.			
PETA CRISPY LIME 900 G	51217	STYCK	6X900 G
Poppande bruskristaller överdragna med limepulver. Idealiskt för dekoration och texturgivare av tårtor, desserter, glass m.m.			
PETA CRISPY NEUTRAL 700 G	51218	STYCK	6X700 G
Naturella poppande bruskristaller.			
POTATOWHIP 400 G	51151	STYCK	6X300 G
Potatisprotein som är ett alternativ för skumskapande för veganer, mjölkprotein- och sojaallergiker. Mixa i kall valfri vätska. Används på samma sätt som Albumin och Sojawhip.			
POTATOWHIP COLD 450 G	51231	STYCK	6X450 G
Potatisprotein som är alternativ för skapning av skum för veganer, mjölkprotein och sojaallergiker. Mixa i kalla vätskor. Används på samma sätt som Albumin och Sojawhip. Neutral smak.			
POWDERED VEGETABLE GELLING AGENT 500 G	51240	STYCK	6X500 G
Exempel: Falsk kaviar och membran "äggulor" med färg. Aktivt ämne: Karragenan och Carob utvunnet från röda alger och Carobträdets frön. Dosering 50g/liter. Skapar en genomskinlig, elastisk gelé och tunna, stabila membran till sfärer. Går också att reda med. Extremt lättjobbad, stelnar redan vid 60°C och nedåt. Vegansk.			
PROCREMA 5 BIO HOT 750 G	51234	STYCK	6X750 G
Ekologisk stabilisator, perfekt för att skapa lena och stabila glassar, sorbeter och varma emulsioner. Produkten ger en krämig textur och jämn konsistens. Dosering: 5g/L (vatten eller varm mjölk).			
PROESPUMA COLD 700 G	51232	STYCK	6X700 G
Skumskapare för t.ex. mousser. Används för kalla anrättningar.			
RÖKPULVER 500 G	51257	STYCK	6X500 G
Naturlig och färglös rökarom i pulverform.			
SOY LECITIN 400 G	51221	STYCK	6X400 G
Exempel: Glass, semisorbet, skum och stabiliserade soppor. Aktivt ämne Sojabönsprotein. Dosering 5-8 g/kg. Gör att det går att vispa in luft i alla typer av vätskor. Bildar då ett skum som håller. Ingen mjölk behövs! Vegansk.			

TEXTURER	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
XANTANGUMMI PULVER 500 G	51226	STYCK	6X500 G
Förtjockningsmedel för användning i såväl varma som kalla vattenbaserade rätter. Aktiveras i vattenlöslig vätska.			
GRACILA GEL 600 G	51149	STYCK	6X600 G
100% vegetabiliskt och E-nummer fritt geleringsmedel. Smaklöst och flexibelt alternativ till agar-agar eller gelatinblad, bibehåller egenskaper i såväl salta, sura, alkoholhaltiga och mejeribaserade tillredningar.			
MALTOSEC 500 G	51222	STYCK	2X500 G
Med Maltosec kan du förvandla olika typer av vätskor till pulver. Det aktiva ämnet kommer ifrån Tapiokastärkelse. Dosering 50g/liter. Vegansk.			
GELATINPULVER FRÅN NÖT 750 G	51241	STYCK	6X750 G
Gelatin av traditionellt animaliskt ursprung från nöt.			
GELATINPULVER FRÅN NÖT 3,5 KG	51242	STYCK	2X3,5 KG
Gelatin av traditionellt animaliskt ursprung från nöt. Ger en mjuk och flexibel gelé. Dosering 10-20g/liter			
PROCREMA 100 COLD 3 KG	51238	STYCK	2X3 KG
Exempel: Glass. Dosering 100 g/kg. Att justera struktur och konsistens i glass med en fetthalt upp till 35%.			
PROSORBET 3 KG	51237	STYCK	2X3 KG
Stabilisering för sorbet. Hjälper till att hålla fryspunkten och ge len struktur. Exempel: Sorbet. Dosering 100 g/kg.			
PROFIBER STAB 5 600 G	71319	STYCK	6X600 G
Naturlig och helt vegetabilisk stabilisator till glass och sorbet för perfekt krämigt resultat varje gång. Motverkar kristallisering i glassen/sorbeten har mycket god emulgerande förmåga.Kan användas i både kalla och varma baser och är enkel att dosera (0,5-0,7% på totalvikt).			

SMAK & FÄRG	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
BLOMMOR MIX TORKADE 50 G	51261	STYCK	6X50 G
Torkade blommor perfekta för dekoration och med en intensiv och naturlig smak. Lämplig för kreativ användning inom bl.a. konfektyr, brödprodukter, desserter och glass.			
LAKRITSPASTA 1,5 KG	51248	STYCK	4X1,5 KG
Koncentrerad lakritscrème för smaksättning i t.ex. desserter.			
VANILJPASTA BOURBON 1,4 KG	51247	STYCK	6X1,4 KG
Vaniljsmaksättning av Bourbonvanilj, perfekt för desserter och glass. Dosering: 100-125 g per kilogram			
RÖDBETSPULVER 300 G	51258	STYCK	6X300 G
Rödbetspulver med hög rödbetssmak och mörkröd färg, naturligt från rödbetor.			
SVARTPULVER AKTIVT KOL 20 G	51259	STYCK	24X20 G
Pigment för infärgning och dekoration.			
YOGHURTPULVER MED SYRA 800G	51255	STYCK	6X800 G
Yoghurtpulver med syra.			
ÄPPLEVINÄGERPULVER 200 G	51256	STYCK	6X200 G
Äpplevinäger i pulverform med kraftfull smak, perfekt som smaksättning likt en krydda. Kan även blandas med salt och socker för extra smaksättning.			
TE GRÖNT MATCHA EKO 350 G	71203	STYCK	6X350 G
Matcha är ett grönt te från Japan i pulverform med en fyllig och intensiv smak.			

AROMER	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
VIOLAROM 50 G	51260	STYCK	8X50 G
SVART TRYFFELAROM 50 G	71233	STYCK	8X50 G
PEPPARMINTSAROM NATURLIG 50 G	71244	STYCK	8X50 G
CITRONVERBENAAROM NATURLIG 50 G	71245	STYCK	8X50 G
JORDGUBBAROM MOGEN NAT. 50 G	71254	STYCK	8X50 G
HALLONAROM NATURLIG 50 G	71260	STYCK	8X50 G
LAVENDELAROM NATURLIG 50 G	71267	STYCK	8X50 G
YUZUAROM 50 G	71270	STYCK	8X50 G
KOKOSNÖTSAROM 50 G	71277	STYCK	8X50 G
BITTERMANDELAROM NATURLIG 50 G	71291	STYCK	8X50 G
GRÖN ÄPPLEAROM 50 G	71297	STYCK	8X50 G
PISTAGENÖTSAROM NATURLIG 50 G	71308	STYCK	8X50 G
ROSAROM 50 G	71314	STYCK	8X50 G
PASSIONSFRUKTSAROM 50 G	71322	STYCK	8X50 G
RÖKAROM 50 G	71323	STYCK	8X50 G

FRUKT & BÄR (KONSERVERADE)	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
GRÖNT ÄPPLE PASTA 1,5 KG	51249	STYCK	4X1,5 KG
Slät puré helt utan bitar. Passar utmärkt för smaksättning av t.ex. glass och desserter.			
SMULTRONPASTA 1,5 KG	51250	STYCK	4X1,5 KG
Slät smultronpuré helt utan bitar med kraftig smak. Passar utmärkt för smaksättning av t.ex. glass och desserter.			
YUZU PASTA 1,5 KG	51252	STYCK	4X1,5 KG
Slät puré helt utan bitar. Passar utmärkt för smaksättning av t.ex. glass och desserter.			
ÄPPLEKUBER TATIN 1X1 CM 1,3 KG	51254	STYCK	4X1,3 KG
Semikanderade äppelkuber i storlek 1x1 cm.			
TORKKUDDAR DRY SEC 700 ST X 2 G	51269	STYCK	2X700 ST
Absorberande påsar med silica, innehåller 2g/påse. Rekommenderad användning är 1 påse per behållare.			

FRYSTORKAT	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
FRYSTORKAD JORDGUBBSKRISP 250 G	51201	STYCK	6X250 G
Frystorkad jordgubbskrisp, har en mycket koncentrerad smak och färg. Används till t.ex chokladpraliner och mousser.			
FRYSTORKAD KARAMELLKRISP 750 G	51206	STYCK	6X750 G
Frystorkad karamellkrisp.			
FRYSTORKAD KÖRSBÄRSKRISP 200 G	51202	STYCK	6X200 G
Frystorkade körsbär, har en mycket koncentrerad smak och färg. Användningsområde t.ex. chokladpraline och mousser.			
FRYSTORKAD PASSIONSKRISP 200 G	51203	STYCK	6X200 G
Frystorkad passionskrisp med en intensiv smak och färg. Perfekt för användning i chokladpraliner och mousser. Krispen varierar i storlek från 2 till 10 mm			
FRYSTORKAD YOGHURTKRISP 280 G	51207	STYCK	6X280 G
Frystorkad yoghurtkrisp 2-6 mm			
FRYSTORKADE HELA HALLON 75 G	51209	STYCK	6X75 G
Frystorkade hela hallon med intensiv smak och färg samt krispig textur.			
FRYSTORKADE SKIVADE JORDGUBBAR 250 G	51208	STYCK	2X250 G
Frystorkad jordgubbsskivor, har en mycket koncentrerad smak och färg.			
HALLONKRISP WET PROOF 400 G	51210	STYCK	6X400 G
Frystorkade hallonkrisp, vars krispighet bevaras av ett överdrag av kakaofett. Perfekt för att ge mousse och ganache en krispig textur.			
JORDGUBBSKRISP WET PROOF 400 G	51212	STYCK	6X400 G
Frystorkat jordgubbskrisp dragerade i kakaofett. Gör att krispigheten håller även i ex. mousse och ganache.			
PASSIONSFRUKTSKRISP WET PROOF 400 G	51213	STYCK	6X400 G
Frystorkad passionskrisp dragerad i kakaofett. Gör att krispigheten håller även i ex. mousse och ganache.			
VIOLKRISP KRISTALLISERAT 500 G	51205	STYCK	6X500 G
Kristalliserat violkrisp ca 1mm.			
YOGHURTKRISP WET PROOF 400 G	51211	STYCK	6X400 G
Frystorkat yoghurtkrisp dragerade i kakaofett. Gör att krispigheten håller även i ex. mousse och ganache.			
FRYSTORKAD ANANASKRISP 200 G	51204	STYCK	6X200 G
Frystorkad ananaskrisp 2-10 mm.			
FRYSTORKAD HALLONKRISP 300 G	51200	STYCK	6X300 G
Frystorkade hallonkrisp med intensiv smak och färg. Perfekta för att ge chokladpraliner och mousser en härlig smakupplevelse. Krispen varierar i storlek från 2 till 10 mm			

SÖTNINGSMEDEL	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
DEXTROSE 650 G	51268	STYCK	6X650 G
100 % dextros. Används till desserttillverkning, glass m.m. Bildar små kristaller. PAC (antifrysförmåga): 171%. POD (söthetsgrad): 74%.			
GLYKOS FLYTANDE 1,5 KG	51262	STYCK	6X1,5 KG
Flytande glukos. Motverkar återkristallisationen av sockerkristaller i konfektyr. Ger elasticitet och håller bakverk, glasyrer och tryfflar mjuka. DE: 35-40. PAC: 108%. POD 45%.			
GLYKOS PULVER 500 G	51263	STYCK	6X500 G
Torkad glukos. Motverkar kristallisation av socker i konfektyr, ger elasticitet och håller bakverk, glasyrer, tryffel mjuka. 33 DE. POD: 24%. PAC: 56%. Förvaras torrt, mörkt och svalt.			
INVERTSOCKER 1,4 KG	51264	STYCK	6X1,4 KG
Flytande invertsocker, en blandning av fruktos och glukos. Har en återfuktande effekt. Genom att byta ut 10-15% socker mot invertsocker hålls bakverk mjuka. Bevarar fuktigheten i glasyrer och tryffel. POD: 125%. PAC: 190%.			
ISOMALT 900 G	51265	STYCK	6X900 G
Används på samma sätt som vanligt socker, sackaros. Mycket bra att använda till t.ex. spunnet socker, sockerflarn och andra sockerarbeten. Drar inte till sig fukt på samma vis som sackaros. Med andra ord, bra att använda vid hög luftfuktighet. Möjliggör lång förvaring i t.ex. frysen.			
MALTODEXTRIN 500 G	51267	STYCK	6X500 G
100 % maltodextrine utvunnet från majs. Maltodextrine har en fyllnadseffekt för att öka volymen hos produkten utan att väsentligt ändra de organoleptiska egenskaperna smak och lukt. POD: 15%. PAC: 35%.			
MANITOL 500 G	51266	STYCK	6X500 G
100 % manitol. Derivat av glukos. Sötningsmedel med lågt kalorieinnehåll. Blir flytande vid 180 grader och karamelliseras snabbt, bildar en opak hård caramell med en liten tendens att behålla fukt. POD: 60%.			
SORBITOL FLYTANDE 1,3 KG	71235	STYCK	6X1,3 KG
100 % flytande sorbitol. Producerad från glukos. Antikristallisationsförmåga och fuktighetsgivande. Underlättar emulsionens hållbarhet och motverkar fettets förmåga att härskna i glasyr, tryffel och gianduja. POD: 60%.			

Tryffel & svamp

Tryffel är ett samlingsnamn för flera olika sorters svampar som växer under jorden. Tryffelns jordiga och nötliknande smak uppskattas av många. En tryffel av samma art kan skilja sig åt smakmässigt beroende på dess ursprung. Vi erbjuder tryffel- och svampprodukter från Plantin, ett ikoniskt franskt varumärke som skördat och förädlat tryffel och svamp i Provence sedan 1930. Sommartryffel (Tuber aestivum) skördas från maj till augusti och är ljus till färgen medan vintertryffel (Tuber melanosporum) skördas från november fram till februari.

I sortimentet från Plantin hittar du färsk och inkokt tryffel, tryffelolja och torkad svamp av högsta kvalitet.

TRYFFEL

SOMMARTRYFFEL INKOKT 100 G
Tuber aestivum skördas i Frankrike från maj till augusti och är ljusbrun inuti. Används mest som dekoration eftersom den i smak och doft inte är lika kraftig som vintertryffeln.

ART.NR: **61103** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X100 G**

SOMMARTRYFFEL INKOKT 25 G
Tuber aestivum skördas i Frankrike från maj till augusti och är ljusbrun inuti. Används mest som dekoration eftersom den i smak och doft inte är lika kraftig som vintertryffeln.

ART.NR: **61102** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X25 G**

SOMMARTRYFFEL 12,5 G
Tuber aestivum skördas i Frankrike från maj till augusti och är ljusbrun inuti. Används mest som dekoration eftersom den i smak och doft inte är lika kraftig som vintertryffeln.

ART.NR: **61101** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X12,5 G**

VINTERTRYFFEL 12,5 G
Tuber melanosporum skördas från november fram till februari. Doften är mycket kraftfull och intensiv. Smakar utmärkt rå även om den oftast används i varma anrättningar där smak och arom utvecklas bäst.

ART.NR: **61107** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X12,5 G**

TRYFFELSALSA 40 G
Smakrik tryffelsalsa med champinjoner, olivolja och sommartryffel.

ART.NR: **61173** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X40 G**

TRYFFELSALT 100 G
Innehåller Guerandesalt, sommartryffel Tuber Aestivum och tryffelarom.

ART.NR: **61162** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X100 G**

AKACIAHONUNG MED TRYFFEL OCH TRYFFELAROM 90 G
Akaciahonung med sommartryffel och naturlig arom. Den lena honungen gifter sig perfekt med den intensiva tryffelsmaken.

ART.NR: **61175** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X90 G**

TRYFFELPASTA 120 G
Tryffelpasta, tillverkad med sommartryffel, olivolja, tryffeljuice, salt och tryffelarom. Perfekt för att ge smak åt såser, krämer, pasta och mycket mer.

ART.NR: **61132** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X120 G**

TRYFFEL HIMALAYA BRISURE 1 KG
Mycket prisvärd hackad tryffel i tryffeljuice för t ex. garnering och i såser.

ART.NR: **61161** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X1 KG**

TRYFFELJUICE 100 G
När man kokar in vintertryffeln tar man tillvara den dyrbara juicen som blir över. Lämpar sig utmärkt till smaksättning i t.ex såser.

ART.NR: **61113** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X100 G**

VINTERTRYFFEL BRISURE 100 G
Hackad vintertryffel, används som smaksättning i t.ex såser, crèmer m.m. Även ett alternativ till tryffelolja.

ART.NR: **61116** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X100 G**

TRYFFEL HIMALAYA BRISURE 225 G
Prisvärd hackade tryffel i en härlig tryffeljuice, perfekt för garnering och som smakförstärkare i såser och andra rätter.

ART.NR: **61127** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X225 G**

FRYST | TORKAD SVAMP

KARLJOHANSVAMP TORKADE
Karljohansvamp av sorten Boletus Edulis. Svampen har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.

ART.NR: **61315** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X500 G**

TOPPMURKLOR MINI TORKAD 500G
Använd gärna minimurklor för garnering, storlek max 2 cm. Svampen har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.

ART.NR: **61313** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X500 G**

TOPPMURKLOR 1-8 CM 1 KG
Stora murklor lämpliga att fylla med t.ex. fiskfärs eller dylikt. Frysvara.

ART.NR: **61210** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **5X1 KG**

TOPPMURKLOR JUMBO TORKAD 500G
Jumbomurklor används med fördel till smaksättning. Storlek minst 5 cm. De har sorterats och rensats noga innan de paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och sköj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.

ART.NR: **61314** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X500 G**

Tillbehör

VEGETARISK TARTE TATIN 18X80G

Vegetarisk tarte tatin fylld med Medelhavets grönsaker och örter, med ett krispigt skal och krämig grönsaksfyllning. Perfekt att servera med fisk eller en sallad med getost.

ART.NR: **38011** | ENHET: **KARTONG** | ANTAL/VIKT: **18X80G**

POTATISGRATÄNG TRYFFEL 20X100G

En lyxig potatisgratäng med krämigt inre och gyllene, krispig yta. Smaksatt med aromatisk vit tryffel och lagrad ost för en fyllig och elegant smakupplevelse. Perfekt som tillbehör till kött, fisk eller vegetariska rätter.

ART.NR: **38012** | ENHET: **KARTONG** | ANTAL/VIKT: **20X100G**

POTATISGRATÄNG PREMIUM 40X120G

En stor klassiker i det franska köket. Potatisgratängen är perfekt att ackompanjera alla dina huvudrätter. Potatisgratängen tillverkas av noggrant utvalda ingredienser: potatis, grädde, mjölk och mozzarella, för att göra detta tillbehör till en smakrik och krämig rätt.

ART.NR: **38009** | ENHET: **KARTONG** | ANTAL/VIKT: **40X120 G**

POTATISVÅFFLA 48X85 G

Potatisvåfflan är idealisk som tillbehör till kött, fisk eller som vegetarisk rätt. Tack vare dess mångsidiga användning kan den med fördel användas som en bas för otaliga toppings som skagenröra, lax och löjrom. Potatisvåfflan är lätt smaksatt med lök, gräslök, salt och peppar. Storlek 9,5x8cm. Höjd 2cm.

ART.NR: **38008** | ENHET: **KARTONG** | ANTAL/VIKT: **48X85 G**

POTATISVÅFFLA GRÖNSAK 48X77,5G

Potatisvåffla Grönsak med ett något krämigt inre och gyllene, krispig yta. Smaksatt med spenat, zucchini, ärtor och örter. Serveras med fördel till kött, fisk eller vegetariska rätter.

ART.NR: **38015** | ENHET: **KARTONG** | ANTAL/VIKT: **48X77,5 G**

BLINIER 5,5 CM 96 ST

Naturella miniblinier, redo att dekoreras efter upptining. Perfekta för bufféer och större sällskap. Dessa små läckerheter är redo att förvandlas till fantastiska munsbitar efter din fantasi.

ART.NR: **30203** | ENHET: **KARTONG** | ANTAL/VIKT: **1X96 ST**

GOUGÈRES MED COMTÉ 48X12G

Gougères från Traiteur de Paris är små franska bakverk fyllda med 14 % Comté AOP-ost, kända för sin nötiga och lätt fruktiga smak. De är färdiggräddade, handfyllda och levereras i ugnssäker bricka för enkel uppvärmning. Produkten innehåller endast fem ingredienser och har en mjuk konsistens med tydlig ostkaraktär.

ART.NR: **30221** | ENHET: **FÖRPACKNING** | ANTAL/VIKT: **3X48ST**

SNIGELSKAL 36 ST

Skal för stora sniglar

ART.NR: **70108** | ENHET: **STYCK** | ANTAL/VIKT: **6X36 ST**

SNIGLAR HELIX BOURGOGNE 24 ST

Sniglar av typ Helix Bourgogne.

ART.NR: **70143** | ENHET: **STYCK** | ANTAL/VIKT: **12X125 G**

Upptäck re.garum

Resultatet av en tidlös fermenteringsteknik med rötter i koji-traditionen, samma metod som använts i århundraden för att skapa djupa, komplexa smaker i sojasås och miso. Genom att bryta ner proteiner frigörs naturliga aminosyror som ger re.rarum en fyllig och balanserad umamismak – sex gånger mer intensiv än traditionella sojasåser.

re.garum erbjuder hållbara smaksättare skapade genom fermentering av ekologiska restprodukter som vassle, grönsaker och värphöns. Dessa smaksättare lyfter smaken på allt från vardagsmat till gourmeträtter, samtidigt som de minskar matsvinnet. Den djupa umamismaken med sex gånger mindre salt än liknande produkter gör dem perfekta för buljonger, marinader, vegetariska rätter och bakverk. re.rarum hjälper dig att minimera förberedelser och maximera både smak och näring.

Med imponerande hållbarhet och möjligheten att förvaras i rumstemperatur kan re.garum alltid vara nära till hands. Den fungerar lika bra i marinader vid sousvidetillagning som i bakning där den skapar en tunnare, krispigare skorpa och kortare tillagningstider. Resultatet blir en produkt med bibehållen saftighet och godare smak.

GARUM KYCKLING 250ML
100% naturlig smakförhöjare, fullproppad med umami. Produkten är tillverkad på pensionerade värphönor som fångar den naturliga smaken av kyckling. Det perfekta valet för rätter med ljust kött eller som smakförstärkare i mer lätta rätter.

ART.NR: **20915** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

GARUM KYCKLING 750ML
100% naturlig smakförhöjare, fullproppad med umami. Produkten är tillverkad på pensionerade värphönor som fångar den naturliga smaken av kyckling. Det perfekta valet för rätter med ljust kött eller som smakförstärkare i mer lätta rätter.

ART.NR: **20910** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X750 ML**

GARUM NÖTKÖTT 250ML
100% naturlig smakförhöjare, skapad genom omsorgsfull fermentering av överblivet nötkött. Ger smaken av kött med en kraftig umami som lyfter dina rätter. Idealisk för marinader, kryddning och för att ge kropp och fyllighet åt dina rätter.

ART.NR: **20916** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

GARUM NÖTKÖTT 750ML
100% naturlig smakförhöjare, skapad genom omsorgsfull fermentering av överblivet nötkött. Ger smaken av kött med en kraftig umami som lyfter dina rätter. Idealisk för marinader, kryddning och för att ge kropp och fyllighet åt dina rätter.

ART.NR: **20911** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X750 ML**

GARUM FISK 250ML
Upptäck Europas svar på asiatisk fisksås. Tillverkad av 100% öring vilket ger en intensiv umami-smak. Perfekt för både rå och tillagad fisk, fisksoppor och andra smaksättningar.

ART.NR: **20917** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

GARUM FISK 750ML
Upptäck Europas svar på asiatisk fisksås. Tillverkad av 100% öring vilket ger en intensiv umami-smak. Perfekt för både rå och tillagad fisk, fisksoppor och andra smaksättningar.

ART.NR: **20912** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X750 ML**

GARUM GRÖNSAK 250ML
En vegansk och helt naturlig smakförhöjare, full av umami. Tillverkad av räddade grönsaker. Ger en smakintensitet som påminner om animaliska smakförstärkare. Perfekt för den som vill skapa rätter med kraftfulla smaker där veganska alternativ står i centrum.

ART.NR: **20918** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

GARUM GRÖNSAK 750ML
En vegansk och helt naturlig smakförhöjare, full av umami. Tillverkad av räddade grönsaker. Ger en smakintensitet som påminner om animaliska smakförstärkare. Perfekt för den som vill skapa rätter med kraftfulla smaker där veganska alternativ står i centrum.

ART.NR: **20913** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X750 ML**

GARUM MJÖLK 250ML
En kraftfull, 100% naturlig umami-rik smakförstärkare, perfekt för att lyfta smaken av smör, mjölk, grädde eller ost. En game-changer i köket som ger nya möjligheter till smaksättning. Tillverkad av rester från ostproduktion. Konsistensen är krämig och honungslik.

ART.NR: **20920** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

GARUM MJÖLK 750ML
En kraftfull, 100% naturlig umami-rik smakförstärkare, perfekt för att lyfta smaken av smör, mjölk, grädde eller ost. En game-changer i köket som ger nya möjligheter till smaksättning. Tillverkad av rester från ostproduktion. Konsistensen är krämig och honungslik.

ART.NR: **20914** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X750 ML**

GARUM SVAMP 250ML
En kraftfull, 100% naturlig umami-rik smakförstärkare, perfekt för att lyfta smaken i dina matkreationer. Med smaker av champinjon, shiitake och karljohansvamp, är Garum Svamp en game-changer i köket. Tillverkad av stjälkar och andra förbisedda bitar från nyplockade svampar, och ger nya möjligheter till smaksättning. Konsistensen är krämig och honungslik.

ART.NR: **20921** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 ML**

veggie
re.garum
KONZENTRIERTE WÜRZE
CONDIMENTO CONCENTRATO
CONCENTRÉ D'ÉPICES
100 % natural
vegan
food recovery

Fond & buljong

En välkokt och smakrik fond eller buljong kan vara det som lyfter en hel rätt. Norska Salsus producerar kvalitetsbuljonger, fonder och såser för professionella och krävande kockar. Deras fonder och buljonger kan utgöra basen i en asiatisk ramen eller sätta smak på en sås eller gryta. Salsus produkter kokas av enbart färska och naturliga ingredienser och innehåller inga tillsatser. Ben och grönsaker rostas först, sedan kokas de långsamt tillsammans med vatten, örter och kryddor för att nå maximal smak.

FOND	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
KALVFOND DEMI GLACE 1 L		20749	STYCK	6X1 L
Långtidskokt buljong på kalvben, vars rika smaker är förstärkta genom en reduceringsprocess till hälften. Tillverkad med 100 % naturliga ingredienser och helt fri från tillsatser för att garantera en autentisk smakupplevelse.				
KYCKLINGFOND ROSTAD DEMI GLACE 1 L		20794	STYCK	6X1 L
Långtidskokt fond på rostade kycklingskrov och färska grönsaker för en rik smakprofil. Tillverkad med 100% naturliga ingredienser och utan tillsatser, vilket gör den både gluten- och laktosfri för att passa olika kostpreferenser.				
OXFOND DEMI GLACE 1 L		20746	STYCK	6X1 L
Långtidskokt buljong på nötben, reducerad till två tredjedelar för en djupare smak. Tillverkad med 100 % naturliga ingredienser och utan tillsatser för en äkta och naturlig smakupplevelse.				
HUMMERFOND DEMI GLACE 1 L		20795	STYCK	6X1 L
Kokt på vildfångad kanadensisk hummer, smaksatt med vitt vin, grönsaker och örter. 100% naturlig.				
SKALDJURSFOND DEMI GLACE 1 L		20773	STYCK	6X1 L
En perfekt bas för soppa, risotto och andra skaldjursbaserade rätter.				

BULJONG	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
FISKBULJONG 1 L		20743	STYCK	6X1 L
Långtidskokt på färsk vit fisk, fångad i Nordsjön. 100 % naturlig.				
GRÖNSAKSBULJONG 1 L		20750	STYCK	6X1 L
Långtidskokt på färska grönsaker och örter. 100 % naturlig.				
KALVBULJONG 1 L		20745	STYCK	6X1 L
Långtidskokt på färska ben, grönsaker, kryddor och örter. 100 % naturlig.				
KYCKLINGBULJONG 1 L		20744	STYCK	6X1 L
Långtidskokt på färska kycklingben, grönsaker, kryddor och örter. 100 % naturlig.				
OXBULJONG 1 L		20756	STYCK	6X1 L
Långtidskokt på färska ben, grönsaker, kryddor och örter. 100 % naturlig.				
RAMEN BAS BULJONG 1 L		20772	STYCK	6X1 L
Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt med lök, purjolök, vitlök och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter. Ramen bas kan du med fördel smaksätta genom att lägga till dashi, kombu, miso, fisk- eller ostronsås, för att göra ramen helt i din smak.				
RAMEN MISO BULJONG 1 L		20774	STYCK	6X1 L
Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt miso, soja, vitlök, sesamolja, ingefära och grönsaker. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.				
RAMEN SHOYU BULJONG 1 L		20776	STYCK	6X1 L
Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt med soja, mirin, vitlök och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.				
RAMEN SPICY BULJONG 1 L		20777	STYCK	6X1 L
Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt med soja, miso, sesamolja vitlök, chili och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.				

SÅS	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
RÖDVINSSÅS 1 L		20755	STYCK	6X1 L
Rik och smakfull rödvinssås gjord på reducerad nötbuljong, rött vin och smör. Färdig att användas.				

Sött

MUSCOVADOSOCKER LJUST 500 G
Muscovadosocker är ett lätt behandlat råsocker. Det ljusa har en viss smak av kola och passar bra till desserter.

ART.NR: **47103** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X500 G**

MUSCOVADOSOCKER MÖRKT 500 G
Muscovadosocker är ett lätt behandlat råsocker. Det mörka har en tydlig smak av lakrits. Prova gärna på att göra en glass.

ART.NR: **47104** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X500 G**

CASSONADE RÖRSOCKER 750 G
Cassonade brunt råsocker i ströform, perfekt för att karamellisering av exempelvis crème brülée.

ART.NR: **47113** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X750 G**

RÖRSOCKER I BIT BRUNT 750 G
Oregelbundna bitar av rörsocker, perfekt för att blanda vitt och brunt bitsocker i sockerskålen.

ART.NR: **47111** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **8X750G**

RÖRSOCKER I BIT VIT 750 G
Oregelbundna bitar av rörsocker. Blanda gärna vitt och brunt bitsocker i sockerskålen.

ART.NR: **47110** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **8X750G**

HALLONHONUNG SVENSK 350 G
Svensk, hantverksmässigt producerad honung på den västgötska slätten. En blomunik honung där över 50% av nektarn kommer från hallonblommor. Mjuk och len konsistens med vackert pärlemorskimmer och subtila toner av söta hallon. En fantastisk smaksättare och kontrast i både söta och salta rätter.

ART.NR: **47223** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **15X350G**

HONUNG FRÅN FALBYGDEN 500 G
Honung från Falbygden med nektar från det bina samlar på sig från de många beteshagar och dikeskanter. Honung är ett naturligt sötningsmedel och den milda smaken passar till exempelvis bakning, matlagning eller en kopp te. Färgen är härligt gul/brun och konsistensen mjuk.

ART.NR: **47216** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500G**

KLÖVERHONUNG SVENSK 350 G
Klöverhonung från Falbygden är en blomspecifik honung av nektar från klöver, i detta fall vitklöver. För att få klassas som en blomspecifik honung måste pollenhalten vara minst 50% från den specifika blomman. Smaken är mild och färgen gulvit. Passar till bakning och matlagning.

ART.NR: **47219** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **15X350G**

LÖNNSIRAP EKO 250 ML
Ekologisk klassisk lönnsirap från Kanada.

ART.NR: **47318** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6 X 250 ML**

LÖNNSIRAP EKO 1 L
Ekologisk klassisk lönnsirap från Kanada.

ART.NR: **47319** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6 X 1 L**

PEKTIN 1 KG
Detta äpplepektin används framför allt vid tillverkning av skurna marmelader m.m.

ART.NR: **20442** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X1 KG**

Salt

HAVSSALT FLEUR DE SEL 500 G
Havssaltet "Fleur de sel" från franska Guérande är ett vitt havssalt med fina kristaller som bara bildas när ostliga vindar blåser över de grunda salinerna. Det anses vara ett av världens finaste salt.

ART.NR: **21101** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 G**

FLINGSALT LÄSÖ 125 G
Ett sprött flingsalt tillverkat efter medeltida hantverksmetoder. Saltvatten tas från de gamla brunnarna på Læsø varpå det sjuds i stora pannor över öppen eld. När halva mängden vatten återstår bildas saltkristaller som får torka i flätade korgar. Resultatet blir ett smakrikt salt utan bitterhet, där mineraler, spårämnen och naturligt jod bevaras.

ART.NR: **21115** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **9X125 G**

HAVSSALT GROS SEL 1 KG
Havssalt Gros sel från franska Guérande är ett traditionellt havssalt som passar utmärkt till att t.ex. koka skaldjur i.

ART.NR: **21103** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X1 KG**

FLINGSALT LÄSÖ 1,5 KG
Ett sprött flingsalt tillverkat enligt medeltida hantverksmetoder på den danska ön Läsö. Resultatet är ett smakrikt salt utan bitterhet, där mineraler, spårämnen och naturligt jod bevaras.

ART.NR: **21113** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X1,5 KG**

SELLERISALT 1 KG
Salt smaksatt med krossad selleri. Passar utmärkt till fisk, ljust kött och kalla såser samt i soppor. Ett måste i en Bloody Mary!

ART.NR: **21106** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X1 KG**

Peppar

Den oumbärliga pepparn är både intensiv och komplex och finns i många varianter, alla med sig egen karaktär. Ursprungligen kommer pepparn från Indien men odlas numera på platser som Malaysia, Sri Lanka och Brasilien. Peppar är en stenfrukt fylld av karaktär. Piperinet, som finns i fruktens kärna, ger kornet dess kryddighet medan klimat och jordmån sätter sin unika prägel på smaken.

Svart, vit, grön och rödpeppar kommer alla från samma träd, Piper Nigrum, men får sin unika karaktär beroende på skördetid och bearbetning. Exempelvis är Tellicherrypeppar namngiven efter sin odlingsplats, precis som Sarawak och Kampot. Oavsett om du väljer en klassisk svartpeppar eller experimenterar med en lokal specialitet kan du vara säker på att peppar från Werners Gourmetservice håller högsta kvalitet.

PRODUKTNAMN	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
SVARTPEPPAR HEL 240 G		20837	STYCK	12X240 G
Hela pepparkorn bibehåller smak och arom bättre än mald peppar varför det alltid är en fördel att mala pepparen vid användningstillfället. Med en hög piperinhalt bjuder denna svartpeppar från Sri lanka på en rejäl skjuts pepparsmak men också eleganta toner av citrus och gran. En hjälte i köket med sitt breda användningsområde.				
ROSÉPEPPAR 90 G		20831	STYCK	12X90 G
Brasiliansk frukt som växer på ett högt träd. Rosépepparen är inte släkt med riktig peppar utan tillhör mango, pistage och cashewsläktet. Därför har den en väldigt blommig, pigg och söt arom och smak.				
GRÖNPEPPAR HEL 120 G		20813	STYCK	12X120 G
Vit-, svart-, och grönpeppar kommer alla från samma växt men skördas vid olika mognadsgrad. Grönpeppar har en mild, rund och fräsch smak som passar bra med fisk och skaldjur, fläsk, kalv, lammkött, kyckling, mejeriprodukter och ljusa såser.				
GRÖNPEPPAR I LAG 450 G		20517	STYCK	12X450 G
En mjuk grönpeppar som är perfekt till grönpepparsås. 450 g avser avrunnen vikt.				
LÅNGPEPPAR 120 G		20824	STYCK	12X120 G
Piper Longum var den första pepparsorten som introducerades i Europa men hamnade senare i skuggan av svart- och vitpeppar. Den är särskilt lämplig för såser och grytor eftersom dess aromer dröjer sig kvar längre än hos vanlig svartpeppar. Långpeppar är karaktärisk med sin sötma och värmande hetta av piperin.				
ANDALIMANPEPPAR 30 G		20858	STYCK	12X30 G
Exklusiv och sällsynt peppar från Sumatra i Indonesien. Andalimapeppaar växer vilt, skördas för hand och kallas också för Batak-peppar. Smaken och doften är generöst fruktig med fantastiska toner av citrus och blommighet. Mortlas eller krossas med fördel i handen innan användning. Smaken kommer fram bäst vid upphettning men bör tillsättas i slutet av tillagning för att behålla fräschör och smak.				
CUMEOPEPPAR 60 G		20812	STYCK	12X60 G
Detta sällsynta bär har sitt ursprung i Nepal. Cumeopeppar har en doft bestående av intensiva toner av mandarin och bergamott, medan smaken är något mer blommig och bitter. Idealisk för alla typer av fisk, skaldjur, nudelrätter och kyckling.				
SARAWAK SVARTPEPPAR 70 G		20892	STYCK	12X70 G
En elegant svartpeppar med små hela korn och en frisk citrusdoft. Med en balanserad och aromatisk smakprofil, används den med fördel till maträtter med fisk, skaldjur, kyckling och grönsaker.				
SARAWAK VITPEPPAR 80 G		20833	STYCK	12X80 G
En exklusiv vitpeppar, hel, med friska, träiga toner som drar åt lakrits och rotfrukt. Använd till skaldjur, vit fisk, fläskkött, kalv, fågel, grönt, apelsin och päron.				
KAMPOTPEPPAR SVART 210 G		20818	STYCK	12X210 G
Kampots svarta peppar har en stark och umamirik arom. Intensiv och kryddig till lite söt smak, sprider inslag av raps, eukalyptus och muskot. Kampotpepparn passar alla typer av rätter och utmärker sig särskilt tillsammans med grillad fisk.				
KAMPOTPEPPAR RÖD 200 G		20816	STYCK	12X200 G
Röd Kampotpeppar skördas när frukten är helt mogen och har fått en röd färg. Pepparkornen torkas under ett par dagar och får en svart färg med en djup rödbrun nyans och kraftfull, fruktig arom. Nymalen röd Kampotpeppar kan användas till sallader, pasta, fläsk, nötkött, kyckling och desserter. En riktig höjdare till vildsvin och choklad.				
KAMPOTPEPPAR FERMENTERAD 180 G		20815	STYCK	12X180 G
Umamibomb i form av krispiga pärlor, pepparvärldens caviar! En havssalt fermenterad svartpeppar där piperinhalten har blivit något lägre men smaken har utvecklats otroligt fint med perfekt balans av sälta, sötma och umami. Mjuka fina korn som man kan hacka, krossa eller faktiskt äta hela.				
TELLICHERRYPEPPAR 250 G		20839	STYCK	12X250 G
Från pepparns urmoders klimat Indien kommer exklusiva Tellicherrypepparn som vi på Werners kallar "Pepparns peppar" Den har en hög nivå av ämnet piperin som ger den sin stadiga kropp och dessutom bjuder den på citrus och tråtoner.				
TELLICHERRYPEPPAR RÖKT 70 G		20838	STYCK	12X70 G
Tellicherrypeppar som rökts med bokträ ger en fantastisk smak. Med sina citrustoner som är karakteristiska för denna peppar passar den bra till bland annat fisk och hummer. Den förstärker också ljust kött och fågel men passar också bra ihop med frukt, tonkaböna och choklad.				
TIMUTPEPPAR 90 G		20842	STYCK	12X90 G
Timutpeppar är ett citrusdoftande bär med tydligt inslag av grapefrukt. Den har en varm hetta som ger ett subtilt brus på tungan. Passar utmärkt till drinkar, desserter, glass, sallad, marinad, kyckling och fisk.				
TIMUTPEPPAR OCH HALLON 100 G		20844	STYCK	12X100 G
Timutpeppar är en fruktig peppar med grapefrukttoner. I mötet med det syrliga hallonet skapas en subtilitet som passar till kött, fruktiga eller chokladdesserter. Blandningen innehåller 60% torkade hallon och 40% Timutpeppar.				
VOATSIPERIFERYPEPPAR 150 G		20872	STYCK	12X150 G
En mycket ovanlig vildväxande peppar från Madagaskars regnskog som klättrar på träd och skördas på 20 meters höjd. Vid skörd har pepparen frukter med träliknande doft och citrusnyanserad smak.				
PEPPARSTRÅN 15 G		20856	STYCK	12X15 G
Torkade djupt röda chilistrån, kallas ibland för "djävulshår". Används till dekoration av maträtter, drinkar och desserter. kan även tillsättas i soppor och grytor för en fin mild chilismak.				
SZECHUANPEPPAR 70 G		20870	STYCK	12X70 G
Szechuanpeppar (även kallad Sichuanpeppar) är trots namnet inte är besläktad med peppar utan med citrusträdet. Kryddan består av lätt parfymerade torkade frökapslar som doftar apelsin med en oljig och intensiv smak av syrlig citrus, svarta vinbär och enbär.Passar som smaksättare till fisk, räkor, vilt, anka, kyckling, fläsk och biff.				
SZECHUANPEPPAR 500 G		20806	STYCK	1X500 G
Szechuanpeppar (även kallad Sichuanpeppar) är trots namnet inte är besläktad med peppar utan med citrusträdet. Kryddan består av lätt parfymerade torkade frökapslar som doftar apelsin med en oljig och intensiv smak av syrlig citrus, svarta vinbär och enbär.Passar som smaksättare till fisk, räkor, vilt, anka, kyckling, fläsk och biff.				

Kryddor

Alltsedan starten 1990 har kryddor av hög kvalitet varit en viktig del av Werners sortiment. Från världens finaste pepparsorter som Tellicherry-, Kampot- eller Sarawakpeppar till hel kanelstång, saffran, koriander, klassikern inlagda dragonblad i vinäger och hel torkad citron. Vårt kryddsortiment omfattar ett hundratal sorter, noggrant utvalda för att kunna smaksätta såväl traditionella som innovativa maträtter. Välkommen in i Werners kryddvärld!

KRYDDOR	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
CITRONKRYDDA SVART PULVER 75 G		20836	STYCK	12X75 G
Svart citron skapas genom att handplocka limefrukter som sedan blancheras i saltlake. Torkas därefter utomhus. Vid torkning utvecklas subtila toner av karamell och bitterhet. Typisk för persiska köket. Svart citron ger djup och en aptitretande umamismak till grytor, soppor, ris och syrliga desserter.				
CITRON SVART TORKAD HEL 5ST		20809	STYCK	12X5 ST
Svart citron skapas genom att handplocka limefrukter som sedan blancheras i saltlake. Torkas därefter utomhus. Vid torkning utvecklas subtila toner av karamell och bitterhet. Typisk för persiska köket. Svart citron ger djup och en aptitretande umamismak till grytor, soppor, ris och syrliga desserter. Innehåller 5st citroner.				
FÄNKÅLSPOLLEN 40 G		20877	STYCK	12X40 G
Från de små, torkade, vilda fänkålsblommorna får man fänkålspollen. Fänkålspollen ger en söt och intensiv smak av lite anis och kamomill. Kryddan används till smaksättning i bröd, sallader, såser, och till fisk och kött.				
FÄNKÅLSFRÖN 190 G		20849	STYCK	12X190 G
Smaksättare i många olika kök som ger en ton av sötlakrits och anis. Vanligt i curryblandningar och som brödkrydda.				
KORIANDERFRÖN HELA 150 G		20852	STYCK	12X150 G
En pigg smaksättare med toner av citrus och örter. Används för inläggningar, grytor och kryddblandningar. Populär i asiatisk matlagning, curry och öl- och brödtillverkning.				
MUSKOTBLOMMA I BIT 20 G		20826	STYCK	12X20 G
Muskotblomman är inte en blomma utan hyllet runt muskotnöten som ligger i en aprikosliknande frukt. Stuvad lake med muskotblomma är en klassisk svensk anrättning. Muskotblomman används även i sillinläggningar.				
MUSKOTNÖT HEL 180 G		20827	STYCK	12X180 G
Klassisk till spenat och potatismos. Rivs fint och kan användas både som ingrediens och som topping. Muskotnöten såväl som muskotblomman innehåller en svagt narkotisk olja varför kryddan bör användas med respekt.				
PAPRIKAPULVER 220 G		20855	STYCK	12X220 G
Mogna och sedan torkade fina paprikor mals ner till denna milda och smakrika krydda. En viktig smakbärare i de flesta köken.				
PAPRIKAPULVER RÖKT 50 G		20880	STYCK	12X50 G
Spansk paprika som röktorkats över öppen eld. Smaken är rökig, söt och kraftfull. Fantastisk till kött, fet fisk, ugnspotatis, barbecuesås, marinader, grytor och pastarätter.				
STJÄRNANIS 60 G		20867	STYCK	12X60 G
Stjärnanis tillhör magnoliafamiljen. Den vackra kryddan har en arom som påminner om lakrits och används ofta till desserter men även i buljonger, kryddblandningar och såser.				
STJÄRNANIS 1 KG		20436	STYCK	1X1 KG
Stjärnanis tillhör magnoliafamiljen. Den vackra kryddan har en arom som påminner om lakrits och används ofta till desserter men även i fonder och såser.				
OREGANO 60 G		20854	STYCK	12X60 G
Torkade fina blad av oregano. Traditionell och rikligt använd krydda i det italienska köket.				
SPISKUMMIN 130 G		20835	STYCK	12X130 G
Kryddan med sin karaktäriska smak ger oss fyllighet och ett extra tillskott till vårat europeiska kök och vanligast i mellanöstern och indiska köken.				
KANELSTÅNG EKO 200 G		20131	STYCK	25X200 G
Ceylon kanel (Sri Lanka kanel) har en mogen och balanserad söt karaktär. Hel kanelstång bevarar sin fina arom betydligt bättre än mald kanel varför lite merarbete är väl investerad tid.				

KRYDDOR	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
SPISKUMMIN 130 G		20835	STYCK	12X130 G
Kryddan med sin karaktäriska smak ger oss fyllighet och ett extra tillskott till vårat europeiska kök och vanligast i mellanöstern och indiska köken.				
TIMJAN 70 G		20841	STYCK	12X70 G
En fransk aromrik timjan som torkats i låg temperatur för att bibehålla färg och smak.				
TONKABÖNA 280 G		20846	STYCK	12X280 G
En trädväxande frukt som tillhör släktet baljväxter. Aromen är liksom hos vaniljen kraftig och användningen liknande i desserter t.ex. glass, pannacotta m.m.				
SUMAC MALEN 1 KG		20435	STYCK	1X1 KG
Sumac har en syrlig, fruktig smak och intensiv röd färg. Den är vanlig i Grekland och Mellanöstern där den används istället för citron. Passar utmärkt till fisk, fågel, kött, i meze, marinader, kebab, sallader och dressing.				
LAGERBLAD 200 G		20126	STYCK	10X200 G
Lagerblad, en klassisk och aromatisk smaksättare i matlagningen. Ger en fyllig och örtig smak till soppan, buljongen eller grytan. Man kan också finmala den och ha i kryddblandningar				
CHILI ESPELETTE AOP 250 G		20793	STYCK	12X250 G
Chili Espelette AOP (skyddad ursprungsbeteckning) har sitt urspring i den franska baskiska regionen och kännetecknas av hetta i kombination med en fruktig och smakrik karaktär. Den aromatiska karaktären, som särskiljer den från andra chilisorter, passar utmärkt i grytor, soppor och såser.				
CHILISTRÅN 1 KG		21139	STYCK	1X1 KG
Torkade djupt röda chilistrån, kallas ibland för "djävulshår". Används till dekoration av maträtter, drinkar och desserter. kan även tillsättas i soppor och grytor för en fin mild chilismak.				

SAFFRAN	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
SAFFRANSPISTILL 1 G		20403	STYCK	12X1 G
En vacker pistill som bidrar till helhetsintrycket av en saffransrätt. Används t.ex. i en bouillabaise. Kvalitet: Sargol.				
SAFFRANSPISTILL 10 G		20404	STYCK	10X10 G
En vacker pistill som bidrar till helhetsintrycket av en saffransrätt. Används t.ex. i en bouillabaise. Kvalitet: Sargol.				
SAFFRANSPULVER 1 G		20401	STYCK	12X1 G
Vårt iranska saffranspulver är färgstarkt och aromrikt. Kvalitet: Sargol.				
SAFFRANSPULVER 10 G		20402	STYCK	10X10 G
Vårt iranska saffranspulver är färgstarkt och aromrikt. Kvalitet: Sargol.				
SAFFRANSPULP 1 KG		20405	STYCK	5X1 KG
Saffranspulp, producerad med den finaste iranska saffranen av högsta kvalitet. Perfekt för bakning, matlagning och smaksättning, den ger en intensiv smak och färg till dina rätter.				

INLÄGGNINGAR	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
DRAGONBLAD I VINÄGER 160 G		20502	STYCK	12X160 G
Välrensade och fina dragonblad i god vitvinsvinäger. Passar perfekt till kyckling och kött och som smaksättare i såser och marinader. Idealisk för bearnaisesås.				
DRAGONBLAD I VINÄGER 1 KG		20516	STYCK	1X1 KG
Välrensade dragonblad, nedsänkta i vittvinsvinäger från Frankrike. Perfekta för att smaksätta såser, som den klassiska bearnaisesåsen.				
RAMSLÖKSKAPRIS 50 G		20527	STYCK	6X50 G
Ramslök har en tydlig vitlökssmak. Frökapslarna, som är viltplockade från Gotland, läggs in med salt och en ekologisk äppelcidervinäger av hög kvalitet. En riktig smakbomb, användbar som salt-syrlig smakförhöjande i fiskrätter, sallader och som topping. Lagen blandad med granskottolja ger en härlig dressing till kokta gråärter eller en sallad.				

Vanilj

**Vanilj har en historia fylld av mystik och tradition.
Vaniljen kommer ursprungligen från Mexiko, där aztekerna smaksatte sina drycker
med de torkade fröskidorna från vaniljorkidén. Sedan 1500-talet har den blivit
en oumbärlig ingrediens i allt från desserter och såser till sofistikerade bakverk.**

**Bourbonvaniljen, noggrant utvald och värdesatt för sin kvalitet och ursprung,
är en av de mest älskade produkterna i Werners sortiment. Dess intensiva,
söta och kryddiga smak gör den till en favorit bland kockar och bagare världen över.
För den som vill experimentera finns även Tahitivanilj,
med sin blommiga och fruktiga ton.**

**Vaniljodling är ett äkta hantverk där varje steg är avgörande för slutresultatet.
Från den omsorgsfulla pollineringen för hand till bearbetningen av bönorna,
utvecklas vaniljens mörka färg och unika smakprofil,
ett arbete som kan ta upp till nio månader.**

VANILJSTÅNG TAHITI 90 G
Tahitivaniljen är känd för sin korta och tjocka form med hög olje- och vattenhalt. Dess sötare och mer karamelliga smakprofil skiljer den från den klassiska Bourbonvaniljen.

ART.NR: 22102 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X90 G

VANILJSTÅNG BOURBON 90 G
Bourbonvaniljstång från Madagaskar, helt och full av naturlig arom och smak.

ART.NR: 22202 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X90 G

VANILJSTÅNG BOURBON 250 G
Bourbonvaniljstång från Madagaskar, helt och full av naturlig arom och smak.

ART.NR: 22203 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 36X250 G

VANILJSTÅNG BOURBON RED SPLIT 500G
Bourbonvaniljstång från Madagaskar. En split betyder att vaniljen har uppnått en högre mognadsgrad, vilket resulterar i en naturlig uppdelning i änden. Fortsatt samma höga kvalitet när det kommer till arom och smak.

ART.NR: 22219 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 1X500G

VANILJSTÅNG BOURBON 45 G
Bourbonvaniljstång från Madagaskar, helt och full av naturlig arom och smak.

ART.NR: 22213 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X45 G

VANILJPASTA BOURBON 500 G
Vaniljpasta gjord på äkta bourbonvanilj. Passar till både sött och salt.

ART.NR: 22216 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 36X500 G

VANILJ EXTRAKT

Vaniljextrakt för bakning och smaksättning i tex kakor, bullar och tårtor, kaffedrinkar, smoothies, pannkaksmet, vaniljglass eller vaniljkräm.

ART.NR: **441** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X28 ML**

Caviar & löjrom

Få av havets delikatesser har så hög status som caviar och löjrom. Kalix löjrom, som sedan 2010 har EU-märkningen skyddad ursprungsbeteckning, framställs av siklöja som fiskas i Bottenviken. Kalixlöjrom är intensivt orange i färgen medan rommen från siklöja som fiskas i Vänern är ljusare och kornen är något mindre. I Werners sortiment hittar du löjrom från både Kalix och Vänern.

Det finns fyra varianter av äkta störcaviar där färgen är naturligt svart, grågrön eller brunaktig. Vår utvalda caviar kommer från italienska leverantörer med hållbar odling och noggrant hantverk.

CAVIAR OSCIETRA ROYAL 10 G

OSCIETRA ROYAL - Acipenser gueldenstaedtii. Kommer från den kända ryska stören. Romkornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, färgen skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är kraftigare varför den poppiga känslan lättare återfinns.

ART.NR: 31225 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 1X10 G

CAVIAR OSCIETRA ROYAL 30 G

OSCIETRA ROYAL - Acipenser gueldenstaedtii. Kommer från den kända ryska stören. Romkornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, färgen skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är kraftigare varför den poppiga känslan lättare återfinns.

ART.NR: 31224 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 1X30 G

CAVIAR OSCIETRA ROYAL 50G

Caviar Oscietra Royal - Acipenser gueldenstaedtii. Rommen kommer från den välkända ryska störfisken. Kornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, med en färgpalett skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är robustare, vilket ger en tydligare poppighet i konsistensen.

ART.NR: 31249 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 1X50 G

CAVIAR OSCIETRA ROYAL 100 G

OSCIETRA ROYAL - Acipenser gueldenstaedtii. Kommer från den kända ryska stören. Romkornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, färgen skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är kraftigare varför den poppiga känslan lättare återfinns.

ART.NR: 31231 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 1X100 G

CAVIAR SIBERIAN CLASSIC 50 G

SIBERIAN CLASSIC - Acipenser baerii. En väldigt mångsidig caviar med en mild smak och fast textur. Toner av nötighet, ostron, nori och honung finns. Storleken på romkornen varierar med åldern på stören och är mellan 2,5-2,7 mm. Färgen skiftar från mörk grå till ljus amber.

ART.NR: 31258 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 1X50 G

CAVIARSKED PÄRLEMOR

Exklusiv caviarsked gjord av pärlemor. Baksidan är graverad med texten Ars Italica Caviar.

ART.NR: 31245 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 1X1 ST

LÖJROM VÄNERN 1 KG

Vår löjrom från Vänern är utmärkt i både smak och utseende. En under åren alltmer uppskattad löjrom från våra lokala fiskare.

ART.NR: 31113 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 1X500G

LÖJROM BOTTENVIKEN 500 G

Rom av siklöja, härstammande från samma fisk som Guldhavens kalixlöjrom i Bottenviken men på den finska sidan. För optimalt resultat rekommenderas att låta produkten tina upp långsamt i kylskåp.

ART.NR: 31107 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X500 G

LÖJROM KALIX SUB 500 G

Rom av siklöja från svenska Bottenviken. Kalix Löjrom har den äran att vara det första svenska livsmedlet som tilldelats EU-utmärkelsen Skyddad Ursprungsbeteckning (SUB), vilket representerar det starkaste geografiska ursprungsskyddet på marknaden.

ART.NR: 31110 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X500 G

Dammann Frères

Frankrikes främsta tehus, grundat redan på 1600-talet. Med en unik samling av handplockat te av högsta kvalitet finns de representerade över hela världen. Dammann är kända för sin rika smak som tydligt framhävs i varje droppe.

Tehusets experter väljer ut och köper teblad och växter direkt från teplantager runtom i världen. Dammann har över 300 tesorter – ursprungsteer, klassiska och smaksatta blandningar och infusioner. Den mest ikoniska är det ryska teet Goût Russe Douchka, som utvecklades på 1950-talet av som en hyllning till ägarens fru som var från Ryssland. Fabriken ligger i Dreux, väster om Paris.

PRODUKTNAMN	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
TE SVART EARL GREY EKO 24 PÅSAR		53318	STYCK	4X24 PÅSAR
Earl Grey är en blandning av kinesiska tesorter med bergamottolja från Kalabrien. En klassiker för alla finsmakare. 4-5 minuters infusion. Ekologiskt.				
TE EARL GREY EKO 250 PÅSAR		53327	STYCK	1X250 ST
Earl Grey är en blandning av kinesiska tesorter med bergamottolja från Kalabrien. En klassiker för alla finsmakare. 4-5 minuters infusion. Ekologiskt.				
TE SVART EARL GREY YIN ZHEN 24 PÅSAR		53103	STYCK	4X24 PÅSAR
Earl Grey Yin Zhen är en förfinad blandning av kinesiska tesorter, kompletterad med bergamotolja från Kalabrien, vilket ger en distinkt och välsmakande upplevelse.				
TE SVART EARL GREY YIN ZEN 250 PÅSAR		53307	STYCK	250 ST
Earl Grey kombinerat med smaken av Bergamot resulterar detta i ett svart te med det lilla extra.				
TE SVART BREAKFAST 24 PÅSAR		53101	STYCK	4X24 PÅSAR
En klassisk svart blandning av tesorter från Ceylon, Darjeeling och Assam är en tidlös favorit som erbjuder en balanserad smakprofil och en uppfriskande kopp te.				
TE SVART BREAKFAST EKO 24 PÅSAR		53316	STYCK	4X24 PÅSAR
En blandning av tesorter från Ceylon, Darjeeling och Assam. Ett gott te till frukost med eller utan mjölk. 4-5 minuters infusion. Ekologiskt.				
TE SVART BREAKFAST 250 PÅSAR		53306	STYCK	250 ST
En blandning av tesorter från Ceylon, Darjeeling och Assam. Tillsammans med lite mjölk är detta te den perfekta starten på dagen. 4-5 minuters infusion.				
TE BREAKFAST EKO 250 PÅSAR		53325	STYCK	250 PÅSAR
En blandning av tesorter från Ceylon, Darjeeling och Assam. Ett gott te till frukost med eller utan mjölk. 4-5 minuters infusion 90°C. Ekologiskt.				
TE RÖTT ROOIBOS CEDERBERG EKO 24 PÅSAR		53323	STYCK	4X24 PÅSAR
Rooibos är en liten buske som växer vilt i regionen Cederberg i Sydafrika. Rooibos ger en infusion som är koffeinfri samt har låg tanninhalt. 4- 5 minuters infusion. Ekologisk.				
TE RÖTT ROOIBOS CEDERBERG KOFFEINFRI 24 PÅSAR		53109	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett rött Rooibos-te från Cederberg-regionen i Sydafrika är naturligt koffeinfritt och har en låg tanninhalt. Smaken är mild, rund och något söt, vilket gör det till en populär och avslappnande dryck utan koffein.				
TE RÖTT ROOIBOS VANILJ KOFFEINFRI 24 PÅSAR		53128	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett välgörande te från den sydafrikanska busken rooibos smaksatt med vanilj från Madagaskar. Ett koffeinfritt te med låg tanninhalt. Prova gärna att dricka det kylt. 4 minuters infusion.				
TE RÖTT ROOIBOS CITRON & VANILJ EKO 24 PÅSAR		53324	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett välgörande te från den sydafrikanska busken Rooibos med en söt och mild smak av vanilj samt med toner av citron. Detta te är koffeinfritt med låg tanninhalt. 4 minuters infusion. Ekologiskt.				
TE RÖTT ROOIBOS CEDERBERG EKO 250 PÅSAR		53332	STYCK	250 ST
Rooibos är en liten buske som växer vilt i regionen Cederberg i Sydafrika. Rooibos ger en infusion som är koffeinfri samt har låg tanninhalt. 4- 5 minuters infusion. Ekologisk.				
TE GRÖNT BALI 24 PÅSAR		53173	STYCK	4X24 PÅSAR
En subtil balans av färska, fruktiga och blommiga toner finns i detta delikat doftande gröna te som är lika läckert, oavsett om du tycker om det kallt eller varmt. 3-4 minuters infusion.				
TE GRÖNT BALI 250 PÅSAR		53314	STYCK	250 ST
En subtil balans av färska, fruktiga och blommiga toner finns i detta delikat doftande gröna te som är lika läckert, oavsett om du tycker om det kallt eller varmt. 3-4 minuters infusion.				
TE GRÖNT CITRON & INGEFÄRA EKO 24 PÅSAR		53321	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett grönt te med friska toner av citron och en touch av ingefära. Ekologiskt.				
TE GRÖNT GUNPOWDER 24 PÅSAR		53104	STYCK	4X24 PÅSAR
Detta gröna te påminner till utseendet om krut, därav det västerländska namnet ”Gunpowder”. 3-4 minuters infusion ger ett mycket aromatiskt grönt te.				
TE GRÖNT JASMIN EKO 24 PÅSAR		53322	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett grönt te med frisk smak av Jasmine. Infusion 3 minuter. Ekologiskt.				
TE GRÖNT MINT EKO 24 PÅSAR		53320	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett grönt te med fräsch smak av mint. Infusion 3 minuter. Ekologiskt.				
TE GRÖNT MISS DAMMANN 24 PÅSAR		53159	STYCK	4X24 PÅSAR
Grönt te med fräscha toner av lime och passionsfrukt samt en touch av ingefära. Infusion 3-4 minuter vid vattentemperatur 90°C.				
TE GRÖNT MISS DAMMANN 250 PÅSAR		53308	STYCK	250 ST
Grönt te med fräscha toner av lime och passionsfrukt samt en touch av ingefära. Infusion 3-4 minuter vid vattentemperatur 90°C.				
TE SVART DARJEELING 24 PÅSAR		53102	STYCK	4X24 PÅSAR
En välbalanserad blandning från noga utvalda teodlingar i Darjeeling som resulterar i en utsökt smak av mandel och mogen persika. 4-5 minuters infusion.				
TE SVART DARJEELING EKO 24 PÅSAR		53317	STYCK	4X24 PÅSAR
En välbalanserad blandning av noga utvalda teodlingar i Darjeeling som resulterar i en utsökt smak av mandel och mogen persika. 4-5 minuters infusion. Ekologiskt.				
TE SVART FYRA RÖDA FRUKTER 24 PÅSAR		53117	STYCK	4X24 PÅSAR
Blandning av doftande teer från Kina och Ceylon med arom av körsbär, jordgubbar, hallon och röda vinbär.En fyllig och fruktig smak. 4-5 minuters infusion.				
TE SVART FYRA RÖDA FRUKTER 250 PÅSAR		53309	STYCK	250 ST
Blandning av doftande teer från Kina och Ceylon med arom av körsbär, jordgubbar, hallon och röda vinbär. En fyllig och härligt fruktig bukett.				
TE SVART JARDIN BLEU 24 PÅSAR		53116	STYCK	4X24 PÅSAR
En blandning av svart te från Ceylon och Kina smaksatt med rabarber, smultron och blåklintsblad som ger en fruktig ton. 4-5 minuters infusion.				
TE SVART VANILJ EKO 24 PÅSAR		53319	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett svart te med söt smak av vanilj. Infusion 4-5 minuter. Ekologiskt.				
TE VITT PASSION 24 PÅSAR		53108	STYCK	4X24 PÅSAR
De späda vita tebladen i blandningen "Passions de Fleurs" tillsammans med ros, rosenblad, aprikos och passionsfrukt ger ett lätt parfymerat tropiskt te. 5 minuters infusion.				
TE ÖRT KAMOMILL KOFFEINFRI 24 PÅSAR		53315	STYCK	4X21 PÅSAR
En rogivande blandning med söt, blommig och svagt bitter ton. Förmodligen ett av världens mest kända örtteer. 6 minuters infusion.				
TE ÖRT KAMOMILL KOFFEINFRI 250 PÅSAR		53311	STYCK	250 ST
En rogivande blandning med söt, blommig och svagt bitter ton. Förmodligen ett av världens mest kända örtteer. 2-4 minuters infusion.				

Asiatiskt

Från ångande nudelskålar till klassiska risrätter – våra noggrant utvalda produkter ger den perfekta grunden för autentisk asiatisk matlagning. I det breda sortimentet hittar du allt från nudlar och sjogräsprodukter till såser, kryddor, oljor, kimchi och panko.

KIM ROSTADE NORIBLAD 20G

Koreanska rostade noriblad, smaksatta med sesamolja samt sesamfrön.

ART.NR: **145** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **6X20 G**

NORI SJÖGRÄSBLAD 10ST Á 2,5 G

Torkade rostade sjögräsblad, används traditionellt vid tillverkning av sushi, men kan också rivas i strimlor och användas i sallader och till nudelrätter.

ART.NR: **134** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X25 G**

NORI SJÖGRÄSBLAD 50ST 125 G

Torkade och rostade sjögräsblad, traditionellt använda vid tillverkning av sushi, men kan också strimlas och användas som en smakfull ingrediens i sallader och nudelrätter.

ART.NR: **146** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X125 G**

KOMBUALG 60G

Kombualg från Hokkaido. Smaksättare till rätter som dashi, sushiris och buljonger. Algen är rik på salt och mineraler, vilket ger den en djup umamismak när den kokas. Eftersom den är mycket salt och inte avsedd att ätas för sig, bör den tas bort innan servering.

ART.NR: **187** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **60X60G**

ALGSALLAD TORKAD RISBERG 20 G

Algerna skördas utanför Koreas kust varje vinter. Innehåller wakame, agaragar, konbu och röd gigartina. 20 gram torkad algsallad ger 200 gram färdig efter snabb blötläggning i iskallt vatten. Använd till asiatiska rätter, eller i sallader, smaksätt gärna med Nouc cham, en vietnamesisk dippsås.

ART.NR: **382** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **20 X 20 G**

SJÖGRÄSCHIPS SESAM 50 G

Rostade noriark, tillverkade av näringsrika rödalger (Rhodophyta) från havet och smaksatta med sesamolja och sesamfrön. Perfekta som snacks till kalla drycker eller som krispig topping på sallader eller kokt ris. Veganska.

ART.NR: **381** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **16X50 G**

RISPAPPER 22 CM RUNDA 400 G

Tunna runda rispapper som traditionellt fylls med ingredienser som krabba, fläskfärs, tunna risnudlar och örtkryddor. Dessa rullar, kända som Nem, steks eller friteras tills de blir gyllenbruna och krispiga. Sedan rullas de in i salladsblad tillsammans med färska örter och doppas i Nouc Cham-sås. Alternativt kan man göra färska 'sommarrullar' som och fylls med tex skalade räkor och grönsaker.

ART.NR: **735** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **36X400 G**

RISPAPPER 22 CM KVADRAT 400G

Tunna kvadratiska rispapper som traditionellt fylls med t.ex. krabba, fläskfärs, tunna risnudlar och örtkryddor. Rullarna (Nem) steks/ friteras och blir gyllenbruna och krispiga och rullas in i salladsblad med färska örtkryddor och doppas sedan i Nouc Cham sås. Man kan också göra färska "sommarrullar" (som inte friteras) fyllda med t.ex. skalade räkor och grönsaker.

ART.NR: **734** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **36X400 G**

WONTON BLAD 8X8 CM 200 G

Wontons är små asiatiska knyten fyllda med exempelvis fläskfärs och kan kokas, friteras eller stekas i panna eller i ugn. Servera med en god dippsås på exempelvis soja, sesamolja och Sambal Oelek. Variera med dina favoritingrediienser och varför inte servera dem som dessert med skivad banan och kolasås, och pudra florsocker över innan du serverar med en klick vaniljglass.

ART.NR: **761** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **60 X 200 G**

CHICKEN GYOZA

Chicken Gyoza från Orien Bites är en populär japansk rätt fylld med den finaste mixen av kyckling, grönsaker och orientaliska kryddor. Dessa Gyoza är handgjorda efter ett traditionellt, autentiskt recept. Perfekt som drinktilltugg, förrätt, varmrätt eller till buffén.

ART.NR: **747** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X265 G**

BAO STEAM BUNS 120X40 G

Bao steam bun, kommer ursprungligen från Taiwan men förkommer nu i stora delar av Asien som ett klassiskt ångkokat måltidsbröd och serveras som asiatiska sliders, burgare och sandwich. Våra luftiga steam buns bakas med siktat vetemjöl och ångkokas vilket ger en fin vit färg och vacker yta. De har en fantastisk förmåga att suga upp vätska så smakerna sätter sig i brödet.

ART.NR: **759** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X400G**

GYOZA BLAD 300 G 10X30GR/ST

Med våra runda Gyozablad kan du enkelt skapa egna dumplings och fylla dem med dina favoritsmaker. Vanligtvis fyller man dem med fläskfärs och strimlad kål, smaksätter med ingefära, men de kan även göras helt vegetariska med tofu eller svamp. Dumplingsen kan kokas, friteras eller stekas i panna eller ugn. Servera dem med en dippsås baserad på sojasås och vinäger.

ART.NR: **760** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **30X300 G**

VÅRRULLEBLAD 215 MM 550 G

Vårrulleblad som är enkla att separera och absorberar mindre olja samtidigt som de behåller sin krispighet under lång tid. Det klassiska receptet inkluderar blandfärs, ostronsås, finskurna grönsaker och koriander, vanligtvis serveras med Sweet Chilisås. ugnsbakas eller grillas. De är perfekta som förrätt, plockmat, huvudrätt eller till och med som dessert.

ART.NR: **748** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **20X550 G**

INGEFÄRA SYLTAD 720 G

Mjuka kuber av syltad ingefära från Fiji. Dessa används främst som smaksättare och ger en söt, aromatisk och kryddig touch till kakor, tårtor, fruktsallader, wokrätter, grytor, yoghurt eller som ett tillägg till len vaniljglass.

ART.NR: **434** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X720 G**

INGEFÄRA SYLTAD 240 G

Mjuka kuber av syltad ingefära från Fiji. Används främst som smaksättare och ger en söt aromatisk kryddig smak till kakor och tårtor, fruktsallader, i wooken och grytor, i yoghurt eller tillsammans med len vaniljglass.

ART.NR: **461** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X240 G**

YUZU JUICE 100% PURE 120 ML

100% ren Yuzujuice, utan tillsatser eller salt. Perfekt som smaksättare i dressingar, marinader, efterrätter och cocktails. Idealiskt för att förhöja smaken vid grillning av fisk, skaldjur och pilgrimsmusslor. Öppnad förpackning förvaras i kylskåp bör förbrukas inom 7 dagar.

ART.NR: **200** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **18X120 ML**

BLOODYMARYMIX BIGTOM 24X150 ML

Klassisk Bloody Mary mix med balanserade kryddiga och syrliga smaker. Fungerar lika bra som en fräsch dryck på morgonen som den gör i form av en utsökt ingrediens i matlagning och cocktail-tillverkning. Helt fri från konserveringsmedel eller färgämnen.

ART.NR: **627** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **24X150 ML**

KIMCHI ORIGINAL KOREA 400 G

Pastöriserad Kimchi, krispig fermenterat kål smaksatt med chili, vitlök och ingefära. I koreansk matkultur serveras kimchi till nästan varje måltid. Gott som tillbehör men prova också att göra Kimchi-pannkakor eller Kimchi Fried Rice.

ART.NR: **123** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X400 G**

KIMCHI ORIGINAL KOREA 200 G

Krispig fermenterad kål smaksatt med chili, vitlök och ingefära, Kimchi är en pikant sidorätt som kompletterar perfekt grillat eller stekt nöt- och fläskkött, grillad korv samt hamburgare och mustiga grytor. Den är pastöriserad, glutenfri och vegansk för att passa olika kostpreferenser.

ART.NR: **380** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12 X 200 G**

GARISUSHI INGEFÄRA 200/115 G

Inlagd ingefära, används traditionellt till sushi. I Asien används den mellan rätterna för att neutralisera smaklökarna. Innehåller inga färgämnen.

ART.NR: **144** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X115 G**

GARI INGEFÄRA NATURELL 1 KG

Gari sushi är den traditionella inlagda ingefäran som ofta serveras som tillbehör till sushi. Vår variant är fri från tillsatta färgämnen för en naturlig smakupplevelse.

ART.NR: **433** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X1 KG**

JACKFRUKT GRÖN 560/280 G

Grön osötad jackfrukt. Det fibriga fruktköttet liknar konsistensen av animaliskt protein och är därför ett bra vegetariskt/veganskt alternativ i chiligrytor, currygrytor, pulled pork eller som fyllning i tex bao buns, lasange eller tacos.

ART.NR: **4200** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X560 G**

PALMMÄRG I VATTEN 530 G

Mjäll och fin palmmärg som är producerad i Brasilien. Används som ingrediens i sallader, gratänger eller som topping på pizzor.

ART.NR: **127** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **15X540 G**

SAMBAL HARISSA TUNIS 380 G

Harissa är en kryddpasta tillverkad av vitlök, spiskummin, sambal oelek och tomatpuré. Det är en traditionell krydda från Tunisien och har en lite starkare smak än Sambal Oelek.

ART.NR: **625** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X380 G**

SAMBAL HARISSA 760 G

Harissa är en kryddpasta gjord på vitlök, spiskummin, sambal oelek och tomatpuré. En klassisk tunisisk smaksättare, lite starkare än Sambal Oelek.

ART.NR: **615** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X760 G**

SAMBAL OELEK 10 KG

Risbergs Sambal Oelek gjord på krossade färska chilifrukter som ger en stark, distinkt fruktig smak av chilipeppar. En klassisk smaksättare som förhöjer ochframhäver andra ingrediensers smaker. Perfekt för direkt användning i grytor, stekta risrätter, wokrätter eller som doppkrydda på tallriken.

ART.NR: **595** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X10 KG**

SAMBAL OELEK CHILIPURE R 10 KG

Sambal Oelek Risberg, dubbelkrossade färska chilifrukter som ger en stark, distinkt fruktig smak av chilipeppar. Då den är dubbelkrossad är det en helt slät puré.

ART.NR: **599** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X10 KG**

SAMBAL BADJAK 280 G

En stekt chilipasta med sötstark och aromatisk smak av chili och lök. En populär smaksättare som lyfter fram andra råvarors smaker och passar utmärkt i grytor, wokade rätter och stekt ris. Använd som het dipp eller blanda med smör till en smakrik fyllning i smörgåsar.

ART.NR: **611** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4X280 G**

SAMBAL BADJAK KV 750 G

Stekt chilipasta som ger en sötstark och aromatisk smak av chili och lök. Denna populära smaksättare förhöjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Använd den direkt i grytor, stekta risrätter, i wokrätter eller som dipp på tallriken. För en extra smakupplevelse, blanda Sambal Badjak med smör och använd det som en smaksättande fyllning i smörgåsar.

ART.NR: **608** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X750 G**

SAMBAL BADJAK HOT 200 G

Stark stekt chilipasta gjord på färsk krossad chili och färsk krossad cayennepeppar och sedan smaksatt med tamarind (syrlig citrusfrukt) och räkpasta. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken. Blanda Sambal Devil med smör och använd som smaksättande fyllning i smörgåsar.

ART.NR: **622** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X200 G**

SAMBAL BADJAK VEGAN 10 KG

Stekt chilipasta som ger en sötstark aromatisk smak av chili och lök. En populär smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken. Blanda Sambal Badjak med smör och använd som smaksättande fyllning i smörgåsar.

ART.NR: **606** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X10 KG**

SAMBAL MANIS 200 G

Stekt söt chilipasta som är smaksatt med lök och kryddor. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken. Blanda lite Samba Manis med en klick smör och bred på en smörgås. Lägg på en skiva lagrad ost och grilla i ugn tills smörgåsen får fin färg. Garnera med rökt skinka och lite färsk ruccola.

ART.NR: **616** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X200 G**

SAMBAL NASI GORENG 180 G

Stekt chilipasta som är smaksatt med lök och kryddor. Används som smaksättare i den klassiska risrätten Nasi Goreng. Den passar också som krydda i Bami Goreng, stekta nudlar. Prova gärna en sked direkt i grytan, i woken eller som doppkrydda på tallriken.

ART.NR: **614** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X180 G**

INGEFÄRA KROSSAD 210 G

Krossad ingefära är en bekväm smaksättare som ger en genuin smak av färsk ingefära. Ingefärspastan produceras varje år i samband med skörden av färsk ingefära som skalas och finhackas för att behålla sin smak och textur. En tesked motsvarar en ca 2,5 cm bit av färsk ingefära.

ART.NR: **857** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X210 G**

INGEFÄRA KROSSAD 1 KG

Vår krossade ingefära är en praktisk smaksättare som fångar den äkta smaken av färsk ingefära. Ingefärspastan tillverkas varje säsong vid skörd av färsk ingefära, där den skalas och finhackas för att bevara sin autentiska smak och textur. En tesked motsvarar ungefär en 2,5 cm lång bit av färsk ingefära

ART.NR: **858** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X1 KG**

VITLÖK KROSSAD 210 G

Krossad vitlök är en bekväm smaksättare som ger en genuin smak av färsk vitlök. Vitlökspastan produceras varje år i samband med skörden av färsk vitlök som skalas och finhackas för att behålla sin smak och textur. En tesked motsvarar ca 1 normalstor vitlöksklyfta.

ART.NR: **856** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X210 G**

VITLÖK KROSSAD 1 KG

Krossad vitlök är en praktisk smaksättare som ger en autentisk smak av färsk vitlök. Vår vitlökspasta tillverkas årligen vid skördesä-songen av färsk vitlök, vars smak och textur behålls genom finhackning och skalning. En tesked motsvarar ungefär en normalstor vitlöksklyfta.

ART.NR: **851** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X1 KG**

KORIANDERBLAD KROSSADE 210 G

Inlagda korianderblad.

ART.NR: **867** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X210 G**

SESAMPASTA TAHINI 900 G

Ljus och len sesampasta, perfekt för att bre på smörgåsar eller som smaksättning i hummus, dippsåser och salladsdressings. Tillverkad av krossade sesamfrön ger den en rik och krämig textur som kompletterar en mängd olika rätter.

ART.NR: **8960** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **8X900 G**

GOCHUJANG CHILIPASTA GF 200 G

GoChuJang chilipasta, en fermenterad chilipasta helt utan allergener. Traditionellt används den till BiBimBap men den kan även användas som en fruktig pikant smaksättare till de flesta rätter. Glutenfri och fri från smakförstärkare.

ART.NR: **1902** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X200 G**

GOCHUJANG CHILIPASTA KOREA GF 1 KG

GoChuJang är en fermenterad chilipasta som är helt fri från allergener. Traditionellt används den till BiBimBap, men den kan också användas som en fruktig och pikant smaksättare till en mängd olika rätter. Dess glutenfria formel gör den till ett säkert val för olika kostpreferenser, och den är helt fri från smakförstärkare.

ART.NR: **903** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **8X1 KG**

MISOPASTA SHIRO VIT 1 KG

Misopastan framställs genom fermentering av sojabönor, ris, salt, vatten och mögelsvampen koji-Aspergillus oryzae. Används främst som vegetabilisk buljong i soppor, grytor, bröd, dressingar och såser. Pastan har låg salthalt och innehåller inga smakförstärkare eller tillsatser, utan bara naturlig umami. Sakuras miso är opastöriserad och aldrig upphettad för att bevara alla dess nyttigheter.

ART.NR: **731** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X1 KG**

MISOPASTA SHIRO VIT 500 G

Används främst som vegetabilisk buljong i soppor, grytor, bröd, dressingar och såser. Pastan har låg salthalt och innehåller inga smakförstärkare eller tillsatser, utan bara naturlig umami. Sakuras miso är opastöriserad och aldrig upphettad för att bevara alla nyttigheter.

ART.NR: **772** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X500 G**

MISOPASTA RÖD 500 G

Används främst som vegetabilisk buljong i soppor, grytor, bröd, dressingar och såser. Pastan har låg salthalt och innehåller inga smakförstärkare eller tillsatser, utan bara naturlig umami. Sakuras miso är opastöriserad och aldrig upphettad för att bevara alla nyttigheter. Innehåller högre andel sojabönor än den traditionella vita misopastan.

ART.NR: **779** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X500 G**

CURRYPASTA GRÖN THAI 1 KG

Klassisk Thailändsk currypasta med grön chili som bas. Tillaga kyckling i kokosmjölk och tillsätt currypastan och du får ljuvliga dofter av Asien, med smaker av grön chili, koriander och citrongräs.

ART.NR: **889** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12 X1 KG**

CURRYPASTA GRÖN THAI 400 G

Klassisk Thailändsk currypasta med grön chili som bas. Tillaga kyckling i kokosmjölk och tillsätt currypastan och du får ljuvliga dofter av Asien, med smaker av grön chili, koriander och citrongräs.

ART.NR: **877** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X400 G**

CURRYPASTA GUL THAI 400 G

Klassisk Thailändsk currypasta med citrongräs och vitlök som bas, helt utan allergener. Används som smaksättare i wokrätter, i grytor med kokosmjölk och i soppor. En aromatisk och het currypasta som är starkare än den röda currypastan och svagare än den gröna.

ART.NR: **880** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X400 G**

CURRYPASTA MASSAMAN THAI 400 G

Klassisk Thailändsk currypasta med röd chili, citrongräs och vitlök som bas.

ART.NR: **675** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X400 G**

CURRYPASTA PANANG 400 G

Klassisk Thailändsk currypasta med röd chili som bas, används till den klassiska kycklinggrytan med smak av galanga, kaffirlime och ingefära.

ART.NR: **885** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X400 G**

CURRYPASTA RÖD THAI 1 KG

Klassisk Thailändsk currypasta med röd chili som bas.

ART.NR: **888** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X1 KG**

CURRYPASTA RÖD THAI 400 G

Klassisk Thailändsk currypasta med röd chili som bas. Används som smaksättare i wok, grytor, såser och soppor. Kombineras med fördel med kokosmjölk i rätterna.

ART.NR: **878** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X400 G**

CURRYPASTA TOM KHA 400 G

Klassisk Thailändsk currypasta med galangarot och citrongräs som bas. Används i soppor och grytor.

ART.NR: **884** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X400 G**

SAMBAL OELEK FB 200 G

Krossade färska chilifrukter som ger en distinkt stark och fruktig chilismak. En klassisk smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.

ART.NR: **603** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6 X 200 G**

SAMBAL OELEK FB 375 G

Krossade färska chilifrukter som ger en distinkt stark och fruktig chilismak. En klassisk smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.

ART.NR: **602** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X375 G**

SAMBAL OELEK FB 720 G

Våra krossade färska chilifrukter ger en distinkt, stark och fruktig chilismak, perfekt för att höja och lyfta fram andra råvarors smaker.

ART.NR: **601** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6 X 720 G**

SAMBAL OELEK FLOWER BRAND 10 KG

Krossade färska chilifrukter som ger en karakteristiskt stark och fruktig chilismak. Denna klassiska smaksättare förhöjer och framhäver andra ingrediensers smaker. Perfekt för direkt användning i grytor, stekta risrätter, i wokrätter eller som doppkrydda på tallriken.

ART.NR: **600** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X10 KG**

TAMARINDPASTA 200 G

Tamarind är en ärtväxt vars frukter är ätliga och har ett mörkbrunt innanmäte. Smaken är skarp och syrlig. Används som smaksättare i starka och syrliga rätter. Det är en viktig ingrediens vid tillagning av Pad Thai men kan också användas som smaksättning i grytor och till marinad till fisk och kött.

ART.NR: **905** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X200G**

CURRYPASTA BIRYANI RAJAH 300 G

En mild pasta som ger en mustig currysmak i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram.

ART.NR: **863** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X300 G**

CURRYPASTA INDIEN HOT 300 G

En stark currypasta som ger en mustig currysmak i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram. Prova pastan som smaksättande marinad före grillning.

ART.NR: **811** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X300 G**

CURRYPASTA KASHMIRI RAJAH 300 G

En mild currypasta som ger en mustig currysmak i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram. Prova pastan som smaksättande marinad före grillning.

ART.NR: **820** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X300 G**

CURRYPASTA MILD INDIEN 300 G

En mild currypasta som ger en mustig currysmak i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram. Prova pastan som smaksättande marinad före grillning.

ART.NR: **810** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X300 G**

CURRYPASTA TIKKA RAJAH 300 G

En mild pasta som ger en mustig currysmak i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram.

ART.NR: **862** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X300 G**

CURRYPASTA VINDALOO RAJAH 300 G

En extra stark currypasta som ger en mustig currysmak i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram.

ART.NR: **876** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X300 G**

PICKLES LIME HOT RAJAH 300 G

Indisk pickles av lime, smaksatt med chili. Gott till pappadam eller naanbröd men även till sallader, kallskuret, kyckling och grönsaksrätter där du vill tillsätta indiska smaker.

ART.NR: **807** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X300 G**

TANDOORIPASTA RAJAH 300 G

Klassisk kryddpasta från Punjab i nordvästra Indien, Tandoorikökets vagga.

ART.NR: **812** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X300 G**

WASABI PASTA TUB 43 G

Klassisk wasabipasta med 15% äkta wasabi är en stark japansk smaksättare i pastaform.

ART.NR: **206** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10 X 43 G**

KIMCHI MARINAD 453 G

Kimchimarinad – perfekt för att skapa din egen kimchi med två huvuden kinakål eller cirka 1,7 kg andra grönsaker. Använd den också som marinad vid grillning eller som smaksättare till wokade grönsaker, stekt ris eller i grytor. Utan tillsatt smakförstärkare.

ART.NR: **124** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **15X453 G**

MANGO CHUTNEY HOT 3 KG

Traditionellt används mango chutney som ett tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor, men det är också populärt som dippsås till poppadums och indiskt friterat bröd. Mango Chutney, med sin sötsyrliga smak, är mångsidig och kan användas i en rad olika sammanhang.

ART.NR: **800** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4 X 3 KG**

MANGO CHUTNEY SWEET 3 KG

Traditionellt används mango chutney som tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor, men också som dippsås till poppadoms och indiskt friterat bröd. Dess sötsyrliga smak gör att den passar i många olika sammanhang och har inga begränsningar när det gäller användningsområden.

ART.NR: **803** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4X3 KG**

BULGOGI MARINAD/SÅS 225 G

Klassisk koreansk sötsalt BBQ sås som är smaksatt med bland annat vitlök, sesam och päronpuré. Använd som dippsås eller som marinad till nöt- eller fläskkött.

ART.NR: **996** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12 X 225 G**

GO-CHU-JANG CHILISÅS 240 G

Klassisk koreansk fermenterad chilisås som har en unikt kryddig och fruktig smak av solmogen chili. Används som dippsås till Bibimbap eller grillad mat. Prova också som pikant smaksättare direkt i grytor, marinader, såser och dressingar.

ART.NR: **997** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12 X 240 G**

SSAMJANG GRILLSÅS 235 G

Aromatisk kryddig grillsås från Korea som är tillverkad av Doenjang (koreansk misopasta), Gochujang chilipasta, lök, vitlök, ingefära och sesam. Prova Ssamjang som pikant dippsås till grillat kött eller fisk. Passar också som smaksättare i grytor, soppor och såser.

ART.NR: **995** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12 X 235 G**

WORCESTERSHIRE SAUCE 4,5 KG VEGAN GLUTENFRI

Worcestershiresås är en tunnflytande stark kryddsås, denna är glutenfri.

ART.NR: **566** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X4,5 KG**

SRIRACHA GUL CHILISAUCE 285 G

Traditionell äkta thailändsk srirachasås tillverkad av gul chili och helt utan tillsatser. Något mildare än den röda srirachasåsen. Glutenfri.

ART.NR: 103 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 24X285 G

SRIRACHA RÖD CHILISAUCE 285 G

Traditionell äkta thailändsk Srirachasås tillverkad av röd chili, vitlök, vinäger, socker och salt. Helt utan tillsatser. Glutenfri.

ART.NR: 101 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 24 X 285 G

BLACK BEAN GARLIC LKK 368 G

En salt tjockflytande bönsås (hela jästa bönor) med lätta sockertoner, aromatiskt och mustigt intensiv. Används som smaksättare i wok eller i grytor med grönsaker, kött, fisk eller skaldjur.

ART.NR: 941 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X368 G

BLACK BEAN SAUCE LKK 226 G

Black Bean sås är en allround sås som fått sin smakkaraktär från fermenterade svarta bönor och sojasås. Passar som smaksättare i wok, som marinad till kött, fisk och skaldjur, eller som dippsås till ris och nudlar.

ART.NR: 948 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X226 G

CHILI BEAN SAUCE 368 G

En stark chilisås med smak utav bönor och vitlök. En riktig umamibomb.

ART.NR: 041 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X368 G

CHILI VITLÖKSSÅS 368 G

Chili vitlökssås är en mediumhet chilisås. En perfekt blandning av solmogen chili och en aptitretande smak av vitlök.

ART.NR: 942 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X368 G

CRISPY CHILLI I OLJA 210 G

En populär olja som innehåller krispiga chiliflingor i sojabönsolja, sichauanpeppar, fermenterade svarta bönor och lök. Det ger en behaglig hetta utan att vara för stark. Använd som topping på ris eller nudelrätter, som smaksättning i såser och grytor, eller till stekning/wokning. Gör en kall sås med creme fraiche och majonnäs. Användningsområdena är oändliga.

ART.NR: 114 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 24X210 G

CRISPY CHILLI I OLJA 670 G

En populär olja som innehåller krispiga chiliflingor i sojabönsolja, sichauanpeppar, fermenterade svarta bönor och lök. Det ger en behaglig hetta utan att vara för stark. Använd som topping på ris eller nudelrätter, som smaksättning i såser och grytor, eller till stekning/wokning. Gör en kall sås med creme fraiche och majonnäs. Användningsområdena är oändliga.

ART.NR: 118 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X670G

FERMENTERADE SOJABÖNOR I CHILIOLJA 280 G

Fermenterade sojabönor i chiliolja- kallas även kinesisk Sambal. En riktig umamibomb, inte så stark men djup och bred i smaken. Används som smaksättare i wokrätter, på ris, tofu med mera.

ART.NR: 004 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 24X280 G

HOI SIN SAUCE LKK 397 G

Hoisinsås är en klassisk kinesisk barbecuesås med en mild och samtidigt kryddig smakprofil. Den används vanligtvis som marinad, glaze eller dippsås. Den är oumbärlig vid tillagning av pekinganka, men den fungerar också utmärkt som smaksättare vid stekning eller grillning av nöt- och fläskkött.

ART.NR: 943 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X397 G

HOI SINSÅS MEE CHUN 450 G

En klassisk asiatisk sås med många användningsområden, god att marinera i, använd som woksås. Kan med fördel blandas med lite sambal oelek för att få lite mer hetta.

ART.NR: 032 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 24X450 G

OSTRONSÅS 2,27 KG

Ostronsås är en klassisk kinesisk grundssås som är mörk och tjockflytande med en rund, salt och fyllig smak. Den används för att ge smak åt wokade rätter med fisk, kött och grönsaker. För bästa resultat tillsätts såsen vanligtvis mot slutet av tillagningen, eller så serveras den som en kall dippsås till maten.

ART.NR: 043 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X2,27 KG

OSTRONSÅS CHOY SUN 510G

Ostronsås passar bra till marinader, i såser eller som en smaksättare vid stekning och wokning. Med sin djupa och salta smak och subtila sötma är ostronsås användbar till många rätter.

ART.NR: 029 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X510 G

OSTRONSÅS LKK VEGETARISK 510 G

Vegetarisk ostronsås, där umamismaken kommer från Shiitkesvamp istället för ostronextrakt. Används traditionellt i Sydkinesisk matlagning. Använd till wok, grytor, såser, även god att marinera rotfrukter eller grönsaker i.

ART.NR: 028 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X510 G

PLOMMONSÅS LKK 397 G

Plommonsås är en unikt fruktig sötsyrlig sås med tydlig smak av plommon. Används som dippsås till vårrullar, grillat kött och till grillad anka. Passar också bra som glaze eller marinad vid grillning.

ART.NR: 920 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X397 G

SWEET SOUR SAUCE LKK 240 G

Klassisk Kinesisk sötsyrlig sås som används som smaksättare i wok (Sweet & Sour Pork) eller som dippsås till friterade räkor, kyckling eller fläskfilé.

ART.NR: 949 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X240 G

CAYENNEPEPPER SAUCE 177 ML

En balanserad (medium) chilisås gjord på ekfatslagrad mogen röd Cayennepeppar. Används med fördel till extra hetta i såser, soppor, dressingar, grytor och fisk och skaldjursrätter.

ART.NR: **457** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X177 ML**

CHICKENWING SAUCE 500 ML/540 G

En amerikansk favorit gjord med ekfatslagrad mogen röd Cayennepeppar som bas. Passar perfekt att använda till Buffalo Chicken Wings men kan också användas som marinad till grillad kyckling, fisk eller nötkött. Såsen passar också som en perfekt dippsås på tallriken till Chicken Nuggets eller pommes frites.

ART.NR: **458** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X500 ML**

CHILISÅS SRIRACHA HOT 4 KG

En het chilisås av solmogen färsk chili som har lagrats i minst 3 månader och sedan malts till en chilipasta som smaksatts med rostad vitlök, salt, vinäger och socker. Såsen passar perfekt som smaksättare i såser, marinader, dressingar eller som dippsås på tallriken.

ART.NR: **104** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4X4 KG**

CHILISÅS SRIRACHA HOT 482 G

Het chilisås tillverkad av solmogna färska chilifrukter (50 %), som lagrats i minst 3 månader innan de malts till en intensiv chilipasta. Denna pasta är smaksatt med rostad vitlök, salt, vinäger och socker för en balanserad smakupplevelse. Perfekt som smaksättare i såser, marinader, dressingar eller som dippsås.

ART.NR: **100** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X482 G**

PIRI-PIRI SÅS 180 ML/200 G

Piripirisås är en klassisk chilisås från Portugal, tillverkad av Malagueta chili, en liten grön chilifrukt (4 cm) som får en intensiv röd färg när den blir mogen. Piripirisås är perfekt när man vill ha bakgrundshetta i sin matlagning, som i grytor, såser, marinader och dressingar. Malagueta chili har 60 000 - 100 000 på Scoville skalan (medium).

ART.NR: **011** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X180 ML**

BULLFIGHTER SAUCE 147 ML

En äkta steksås speciellt gjord för grillat nötkött och hamburgare. Tillverkad efter ett originalrecept av noga utvalda kryddor och smakämnen. Används som marinad före grillning, smaksättare i köttfärs eller som dippsås direkt på tallriken.

ART.NR: **165** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X147 ML**

BULLFIGHTER SAUCE 3,8 L

En äkta steksås speciellt gjord för grillat nötkött och hamburgare. Tillverkad efter ett originalrecept av noga utvalda kryddor och smakämnen. Används som marinad före grillning, smaksättare i köttfärs eller som dippsås direkt på tallriken.

ART.NR: **162** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4 X 3,8 L**

HICKORY LIQUID SMOKE 147 ML

Hickory Liquid Smoke är en flytande rökarom som förhöjer smaken av träkolsgrillat och ger en intensiv hickoryrökig smak till alla typer av råvaror. Använd den som smaksättare i marinader, såser eller pensla direkt på köttet innan stekning. Hickory Liquid Smoke framställs av hickory, vit ek, eld och vatten. Efter förbränning och filtrering resulterar det i en ren naturprodukt med en kraftfull smak.

ART.NR: **073** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X147 ML**

HICKORY LIQUID SMOKE 3,8 L/3,8 KG

En flytande rökarom som förstärker rök- och träkolsgrillad smak på alla typer av råvaror. Används som smaksättare i marinader, såser eller penslas direkt på köttet före stekning. Hickory Liquid Smoke produceras av hickory, vit ek, eld och vatten. Efter förbränning och filtrering blir det en ren naturprodukt med intensiv smak av hickoryrök.

ART.NR: **030** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4X3,8 L**

OYSTER&SHRIMP DUNK16,5 L/19 KG

En het sötsyrlig ekfatslagrad chilisås, speciellt framtagen för lax och scampi men passar också till kyckling, fläsk och nötkött. Oyster&Shrimpsås ska inte förväxlas med ostronsås, namnet till trots utan används främst som glaze eller marinad vid grillning, men också som smaksättare.

ART.NR: **151** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X16,5 L**

TIGER SAUCE 147 ML

En het sötsyrlig ekfatslagrad chilisås. Speciellt framtagen för kyckling, fläsk eller nötkött men passar också till lax och scampi. Tigersås används främst som glaze eller marinad vid grillning, men också som smaksättare på hamburgare, i köttfärs, i wok, dressingar, grytor eller som dippsås direkt på tallriken. Tigersåsen är tillverkad efter ett originalrecept från 1960.

ART.NR: **072** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X147 ML**

TIGER SAUCE 3,8 L/4,38 KG

Het-sötsyrlig tigersås, ekfatslagrad för extra karaktär, är speciellt designad för att lyfta smaken på kyckling, fläsk eller nötkött, men passar även utmärkt till lax och scampi. Använd den som glaze eller marinad vid grillning, smaksättare på hamburgare, i köttfärs, i wok, dressingar, grytor eller som dippsås. Tillverkad enligt det ursprungliga receptet från 1960.

ART.NR: **076** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4X3,8 L**

WINE & PEPPER WORCESTERSÅS 147 ML

En traditionell worcestersås som är smaksatt med fransk sherry och ekfatslagrad röd chili (capsicum frutescens). Används som smaksättare i marinader, soppor och såser.

ART.NR: **166** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X147 ML**

FISKSÅS MED HIMALAYASALT 180 ML

Fisksås smaksatt med Himalayasalt. Används främst som smaksättare i asiatisk matlagning.

ART.NR: **991** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X180 ML**

FISKSÅS SQUID BRAND 300 ML

Tillverkad av asiatisk ansjovis som tillsammans med salt och vatten får fermentera i minst 18 månader. Därefter balanseras sältan med lite socker innan fisksåsen filtreras i 5 steg och tappas på flaska. Fisksåsen används främst som sälta i matlagningen men är den lagrad i minst 18 månader så ger den också en aromatisk upplevelse med smak av lagrad ost och nötter.

ART.NR: **993** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X300 ML**

FISKSÅS SQUID BRAND 700 ML

Tillverkad av asiatisk ansjovis som får fermentera med salt och vatten i minst 18 månader. Efter denna process balanseras sältan med en aning socker innan fisksåsen filtreras i fem steg och tappas på flaska. Används huvudsakligen för att tillföra sälta i matlagningen, men om den lagras i minst 18 månader utvecklar den även en aromatisk karaktär med toner av lagrad ost och nötter.

ART.NR: **070** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X700 ML**

FISKSÅS THAI 4,5 L/5,49 KG

Tillverkad av asiatisk ansjovis som tillsammans med salt och vatten får fermentera i minst 18 månader. Därefter balanseras sältan med lite socker innan fisksåsen filtreras i 5 steg och tappas på flaska. Fisksåsen används främst som sälta i matlagningen men är den lagrad i minst 18 månader så ger den också en aromatisk upplevelse med smak av lagrad ost och nötter.

ART.NR: **950** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **3X4,5 L**

FISKSÅS VEGAN 180 ML

Ett veganskt alternativ till fisksås gjord på bland annat kombu-alg och shiitakeextrakt.

ART.NR: **990** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X180 ML**

CHILISÅS MALAYSIA EAGLE 250 ML

En slät sötstark chilisås från Malaysia med en intensiv smak av solmogna chilifrukter. Används som bordskrydda, smaksättare i grytor eller woken. Prova också som glaze/marinad vid grillning.

ART.NR: **003** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X250 ML**

CHILISÅS THAI SWEET 280 ML

Originalsåsen i Sverige sedan 1976. Söt stark chilisås som har en perfekt balans mellan vitlök, syrlighet, sötma och hetta. Denna sås passar som dippsås direkt på tallriken eller som smaksättare i woken. Också passande till marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.

ART.NR: **006** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X280 ML**

CHILISÅS THAI SWEET 5 KG/4,5 L

Originalsåsen sedan 1976. Sötstark chilisås med en perfekt balans mellan vitlök, syrlighet, sötma och hetta. Den passar till allt och är vanligt förekommande som dippsås direkt på tallriken eller som smaksättare i wokrätter. Många uppskattar även dess användning som marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.

ART.NR: **086** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **3X5 KG**

CHILISÅS THAI SWEET 860 G/700 ML

Originalsåsen i Sverige sedan 1976. Söt stark chilisås som har en perfekt balans mellan vitlök, syrlighet, sötma och hetta. Denna sås som dippsås direkt på tallriken eller som smaksättare i woken. Också passande till marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.

ART.NR: **007** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X860 G**

HOISIN SÅS 220 ML

En klassisk asiatisk sås med många användningsområden, god att marinera i, använd som woksås. Kan med fördel blandas med lite sambal oelek för att få lite mer hetta.

ART.NR: **016** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X220 ML**

JORDNÖTSSÅS FÄRDIG FB 325 G

Klassisk jordnötssås (sataysås) till kycklingspett.

ART.NR: **439** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X325 G**

JORDNÖTSSÅS GADO 5 KG HINK

Klassisk jordnötssås till kycklinspett i pelletsform. Smält 1 kg pellets i 1,5 liter kokande vatten. Sjud i 6-7 minuter, blanda med fördel i lite lime och sambal oelek.

ART.NR: **109** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

MANGO CHUTNEY HOT 340 G

Traditionellt används mango chutney som tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor men också som dippsås till poppadums, indiskt friterat bröd. Chutney har med sin sötsyrliga smak inga begränsningar när det gäller användningsområde.

ART.NR: **802** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X340 G**

MANGO CHUTNEY SWEET 340 G

Traditionellt används mango chutney som tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor men också som dippsås till poppadums, indiskt friterat bröd. Chutney har med sin sötsyrliga smak inga begränsningar när det gäller användningsområde.

ART.NR: **805** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X340 G**

SESAMDRESSING 210 ML

En klassisk japansk sesamdressing som passar till grillade grönsaker, kött, kyckling och fiskrätter. God att ringla över sallader, sushi och sashimi.

ART.NR: **680** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X210 ML**

TERIYAKI MARINAD/SÅS 3 KG

Teriyakisås med mirin är en söt japansk sojasås som är mycket god att marinera fisk, scampi, kött, kyckling och grönsaker i.

ART.NR: **143** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X3 KG**

MAJONNÄS QP JAPAN 355 ML

Japansk majonnäs. Glutenfri. Helt fri från smakförstärkare.

ART.NR: **512** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6 X 355 ML**

RISMJÖL 500 G

Rismjöl är tillverkat av malt, skalat och torkat långkornigt ris. Det är lättsmält och har en neutral smak samt är helt glutenfritt. Används med fördel för att göra pajskal, våfflor och pannkakor, men också för att reda soppor och såser. Perfekt för glutenfri bakning av kakor eller bröd.

ART.NR: **723** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X500 G**

TAPIOCAMJÖL 500 G

Tapiocamjölet utvinns från maniokbuskens rötter. Tapiocamjöl är rikt på stärkelse. Används som redning i soppor och såser. Helt glutenfritt.

ART.NR: **721** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X500 G**

MJÖLK KONDENSERAD 397 G

Sötad kondenserad mjölk kokad i tre timmar förvandlas till en ljuvligt god kolasås, även känd som Dulce de leche.

ART.NR: **1180** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **48X397 G**

KONDENSERAD KOKOSMJÖLK 320G

Sötad kondenserad kokosmjölk till bakverk och desserter. Värm med eller utan choklad och servera som sås, eller låt svalna till en krämigt kola. Ställ den i kylen och få en perfekt frosting som är delikat tillsammans med bär. Blanda med matchate, bred direkt på en tårtbotten, klicka på toppen av en smoothie, en kopp varm choklad eller en matchalatte.

ART.NR: **110** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X320 G**

SUSHI BAMBUMATTA 200ST

Bambumatta.

ART.NR: **408** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **200X1 ST**

SÖTPOTATISNUDLAR 250 G

Sötpotatisnudlarna är tillverkade av sötpotatismjöl. De erhåller spänstig textur och genomskinlighet vid kokning och passar utmärkt i en wok eller soppa. Naturligt glutenfria.

ART.NR: **1782** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X250 G**

BÖNNUDLAR (GLAS) 250 G

Bönnudlar, även kända som glasnudlar på grund av sin genomskinliga konsistens när de värms upp. Risbergs bönnudlar tillverkas efter ett originalrecept med ärtstärkelse, mungbönemjöl och vatten. Den fastare konsistensen gör dem perfekta för kalla rätter som sallader eller som fyllning i färska vårrullar.

ART.NR: **707** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **30X250 G**

ÄGGNUDLAR LÖSVIKT 9 KG

Förkokta äggnudlar i nystan, berikade med ägg för en fyllig smak. Dessa nudlar tål höga temperaturer och är perfekta för en mängd rätter, inklusive wokrätter.

ART.NR: **705** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **1X9 KG**

SHIRATAKI NUDLAR 370/200 G

Tunna genomskinliga nudlar som är tillverkade av vatten och mjöl som utvinns från växten Konjak-knölkalla. Nudlarna har en neutral smak och passar därför bra i en sallad, soppa, wok eller som ett alternativ till pasta. Nudlarna innehåller bara 3 g kolhydrater per portion.

ART.NR: **681** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X370 G**

SJÖGRÄSNUDLAR 330/300 G

Krispiga sjögräsnudlar tillverkade av tång från havet utanför Sydkorea. Dessa nudlar liknar bön- eller glasnudlar och har en neutral smak, vilket gör dem mångsidiga och passande i sallader, soppor, wokrätter eller som alternativ till spagetti. Med endast 2 g kolhydrater per 100 g är de ett lättare alternativ. Redo att serveras.

ART.NR: **682** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X300 G**

SOBA NUDLAR TORKADE 250 G

Tunna sobanudlar av bovetemjöl och vetemjöl. Traditionellt äter man förkokta kalla sobanudlar med tillbehör på sommaren och varma under vinterhalvåret. Sobanudlarna har sitt ursprung i Japan där de ofta serveras i het buljong, men passar även i en sallad eller till en wokrätt.

ART.NR: **706** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **18 X 250 G**

UDON NUDLAR TORKADE 250 G

Breda Japanska udonnudlar av vetemjöl. Udonnudlarna har en neutral smak och kan serveras både varma och kalla. Används oftast i soppor eller med Kimchi.

ART.NR: **709** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **18X250 G**

RISNUDLAR BREDA 5 MM 400 G

Breda risnudlar från Singapore, liknande tagliatelle med en bredd på 5 mm. Dessa nudlar är mycket elastiska och tåliga tack vare sin blandning av rismjöl, tapiokamjöl och majsmjöl. Den unika sammansättningen gör att de behåller sin konsistens även vid lång varmhållning och rörning i woken. Perfekta för wokrätter, soppor eller sallader. Dessutom är de glutenfria.

ART.NR: **701** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **30X400 G**

RISNUDLAR TUNNA 1 MM 400 G

Tunna, glutenfria risnudlar från Singapore, endast 1 mm i tjocklek. Mycket elastiska och tåliga tack vare en blandning av rismjöl, tapiokastärkelse och majsstärkelse. Sammansättningen gör dem idealiska för lång varmhållning utan att tappa sin tuggmotstånd och för att behålla sin form även när de blandas runt i en wok. Passar perfekt i wokrätter, soppor och sallader.

ART.NR: **690** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **30X400 G**

JORDNÖTSSMÖR CRUNCHY 350 G

Jordnötssmör med bitar ger en extra textur med sina små bitar av jordnötter. Det är läckert att njuta av direkt på en smörgås, gröt eller som topping på en smoothie. Prova också att lägga till det på pannkakor och våfflor eller använda det i bakning för en god smak.

ART.NR: **437** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X350 G**

JORDNÖTSSMÖR SMOOTH 350 G

Calvé jordnötssmör utan bitar är helt fritt från tillsatt socker. Det tillverkas enligt det speciella Calvé-receptet sedan 1948 och har en mjuk och mild smak.

ART.NR: **438** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X350 G**

HORECA NÖTMIX 5 KG

Den perfekta barblandningen med jordnötter och japanmix.

ART.NR: **330** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

JAPAN MIX RICE CRACKER 1,2 KG

Klassisk japanmix, snacksblandning med tydliga asiatiska smaker.

ART.NR: **332** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X1,2 KG**

RÄKCHIPS OFRITERADE SMÅ RUNDA 1 KG

Räkchips (Kroepoek) ofriterade, blir upp till 5 ggr större vid fritering.

ART.NR: **308** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **14X1 KG**

KROEPOEK RÄKCHIPS 75 G

Färdigfriterade Krupuk, kallas även räkchips och är framställs av tapiocastärkelse som smaksatts med räkor. Används som garnityr till indonesiska rätter som Nasi Goreng, Bami Goreng eller som aptitretande snacks till en kall öl.

ART.NR: **313** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X75 G**

WASABIÄRTOR JAPAN 85 G

Friterade gröna ärtor smaksatta med stark wasabi (Japansk pepparrot). Prova som snacks till en öl eller som krispiga krutonger i en sallad.

ART.NR: **1209** | ENHET: **KARTONG**
ANTAL/VIKT: **12X85 G**

WASABIÄRTOR THAI 1 KG

Wasabiärtor är gröna ärtor som är rullade i wasabi för att ge dem en kryddig smak. De kan serveras som snacks eller användas för att krossas och blandas i en pankopanering för att ge extra smak och krydda.

ART.NR: **215** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X1 KG**

MANDLAR RÖKTA 3 KG

Rökta mandlar - det perfekta snackset som även passar utmärkt att hacka över salladen.

ART.NR: **336** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X3 KG**

SOJA LJUS PREM LKK 500 ML

Klassisk ljus kinesisk premiumsoja från Lee Kum Kee. Används som smaksättare till såväl asiatisk matlagning som till svensk husmanskost.

ART.NR: **985** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

SOJA MÖRK MUSHROOM 500 ML

Klassisk kinesisk soja, en mustig mörk soja med tydlig smak av svamp. Använd till grillsåser, köttgrytor, wokade rätter och såser som behöver mera färg och sälta.

ART.NR: **984** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

SOJA SAKURA JAPAN 150 ML GLUTENFRI

Soja med mjuk och aromatiskt sälta med en salthalt om 9,6 %. Sojan är naturligt fermenterad och producerad med GMO-fria ingredienser. Produceras med majsmjöl istället för vetemjöl vilket ger en naturligt glutenfri soja. Sakuras soja passar i princip till alla recept, oavsett om det står mörk eller ljus soja i receptet.

ART.NR: **505** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6 X 150 ML**

SOJA SAKURA JAPAN 1 L GLUTENFRI

Sakuras soja är en naturligt fermenterad sojasås med en mjuk och aromatisk sälta, innehållande 9,6% salt. Tillverkad med GMO-fria ingredienser och majsmjöl istället för vetemjöl, vilket gör den naturligt glutenfri. Denna sojasås är mångsidig och passar perfekt i alla recept, oavsett om de kräver mörk eller ljus sojasås.

ART.NR: **508** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X1 L**

SOJA SAKURA JAPAN 5 L GLUTENFRI

Sakuras soja erbjuder en mjuk och aromatisk sälta med en salthalt på 9,6%. Den är naturligt fermenterad och tillverkad med GMO-fria ingredienser. Tillverkad med majsmjöl istället för vetemjöl, vilket gör den naturligt glutenfri. Denna soja passar perfekt till alla recept, oavsett om det kräver mörk eller ljus soja.

ART.NR: **506** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 L**

TAMARI SOJA 300 ML

En klassisk Tamarisoja med en fyllig och välbalanserad smak. Använd i dressingar, marinader och dippsåser, till wokade grönsaker eller blanda med ris, sesamfrön och noriflingor. Innehåller gluten.

ART.NR: **047** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X300 ML**

KETJAP MANIS SÖTSOJA 250 ML

Tjockflytande, svart, söt Indonesisk soja, naturligt fermenterad i 6 månader. Används främst som smak och färgsättare i matlagning men också som dippsås på tallriken.

ART.NR: **036** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X250 ML**

KETJAP BENTENG MANIS 1 L PET

Indonesisk söt soja som passar bra som smaksättare i marinader till kött ock kyckling, i woken och i såser.

ART.NR: **385** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X1 L**

MARMITE JÄSTEXTRAKT 125 G

Marmite jästextrakt innehåller mycket salt och tillverkas av biprodukter (jästextrakt) från öltillverkning. Används främst som smörgåspålägg. Rosta bröd och bred på smör och ett tunt lager Marmite. Används också som smakförstärkare i grytor för att få en djupare smak. Marmite skapades i England 1902 där det är ett av de populäraste påläggen.

ART.NR: **745** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X125 G**

PANKO STRÖBRÖD 200 G

Panko är ett jäst vetebröd som är torkat och strimlat till tunna luftiga brödflingor. Finessen med Panko är att flingorna släpper ifrån sig fettet efter stekning eller fritering och därför behåller paneringen sin krispiga och frasiga textur. Detta gör att Panko är perfekt vid panering av kött, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.

ART.NR: **770** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X200 G**

PANKO STRÖBRÖD 1 KG

Panko är ett jäst vetebröd som torkas och strimlas till tunna, luftiga brödflingor. Det som gör Panko unikt är dess förmåga att behålla sin krispighet och frasighet även efter stekning eller fritering, eftersom flingorna släpper ifrån sig fettet. Det gör Panko till ett utmärkt val för att panera kött, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.

ART.NR: **733** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X1 KG**

PANKO STRÖBRÖD 10 KG SÄCK

Panko är ett jäst vetebröd som är torkat och strimlat till tunna luftiga brödflingor. Finessen med Panko är att flingorna släpper ifrån sig fettet efter stekning eller fritering och därför behåller paneringen sin krispiga och frasiga textur. Detta gör att Panko är perfekt vid panering av kött, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.

ART.NR: **732** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X10 KG**

PANKO STRÖBRÖD GLUTENFRI 150 G

Glutenfri Panko är gjord på majs och ger en krispig och knaprig yta. Finessen med panko är att flingorna släpper ifrån sig fettet efter stekning eller fritering och därför behåller paneringen sin krispiga och frasiga textur. Passar perfekt till att panera kyckling, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.

ART.NR: **780** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X150 G**

PANKO STRÖBRÖD GLUTENFRI 700 G

Glutenfri Panko är gjord på majs och ger en krispig och knaprig yta. Finessen med panko är att flingorna släpper ifrån sig fettet efter stekning eller fritering och därför behåller paneringen sin krispiga och frasiga textur. Passar perfekt till att panera kyckling, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.

ART.NR: **784** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X700 G**

FRITYRSMETSMJÖL SJÄLVJÄSANDE 1,5 KG

Kinesiskt frityrsmetsmjöl som ger ett kompakt och krispigt hölje runt råvarorna. Det används vid fritering av fläsk, kyckling, räkor och bananer för att ge dem en härlig krispighet. För att använda det, blanda 1 dl mjöl med 1 dl iskallt vatten, och för att behålla smeten kall, lägg gärna i några isbitar och rör sedan till en jämn smet.

ART.NR: **718** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X1,5 KG**

TEMPURA BATTERMIX 600 G

Japanskt frityrsmetsmjöl som ger ett transparant krispigt hölje runt råvaran. Används i japansk matlagning vid fritering av grönsaker och skaldjur. Blanda 1 dl mjöl med 1 dl iskallt vatten, lägg gärna i några isbitar och rör till en jämn smet.

ART.NR: **710** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **15X600 G**

PALMSOCKER STRÖ 250 G

Palmsocker är ett sötningsmedel som utvinns från palmträdssav, främst från sockerpalm, kokospalm och palmyra (solfjäderpalm). Förutom sötma så har palmsocker en fyllig och aromatisk, nästan knäckliknande smak. Används mycket i asiatisk, mellanöstern och nordafrikansk matlagning och passar bra till bakning och efterrätter, men även i grytor och till Pad Thai.

ART.NR: **720** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **40X250 G**

GLYKOS MAJS SIRAP FLYTANDE 400 G

Glukosmajsirap används i marmelader och bakverk, men också i kola och konfektyr för att förhindra kristallisering av sockret.

ART.NR: **8970** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **15 X 400 G**

TOFU BLÅ FAST 307 G

Fast tofu, tillverkat av sojabönor. Tofu kan tillagas på mängder av olika sätt; marineras, ugnbakt, paneras, friteras, steks eller äts naturell. Tack vare sin neutrala smak kan naturell tofu smaksättas och anpassas till alla typer av kök. Denna tofu är hel i bit och fast men ändå något mjukare i konsistensen.

ART.NR: **966** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X307 G**

TOFU HÅRD BITAR 1,8/1,0 KG

Tofu i fasta bitar, tillverkat av sojabönor. Utmärkt för stekning, ugnsbakning, panering, fritering eller att äta naturellt. Tofu har en neutral smak som gör den lämplig att smaksätta och anpassa till olika typer av matlagning.

ART.NR: **383** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X1,8 KG**

TOFU HÅRD BITAR 540 G

Tofu i fasta kuber, tillverkat av sojabönor. Utmärkt för stekning, ugnsbakning, panering, fritering eller att äta naturell. Tofun har en neutral smak som gör att den kan smaksättas och anpassas till olika typer av kök.

ART.NR: **129** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X540 G**

BONITOFLINGOR KATSUOBUSHI 500 G

Bonitoflingor, på japanska kallat Katsuobushi, är torkad och rökt fisk från Bonitofisken. Flingorna har en rik umamismak och är en oersättlig smaksättare i det japanska köket. Används i soppor, nudelrätter, såser och i kryddblandingar.

ART.NR: **190** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **8X500 G**

BONITOFLINGOR KATSUOBUSHI 20G

Torkad rökt bonitofisk. Tunt hyvlad för att ha som topping eller som ingrediens i dashi. God smaksättare med umamismak och viss rökighet.

ART.NR: **180** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **50X20G**

DASHI BULJONGPULVER 8X6G

Dashi är ett traditionell japansk buljongpulver gjord på bonitoflingor som är bas för många soppor, bland annat Miso, ramen och udonsoppa men även till dippsåsen Tentsuyu samt många andra klassiska japanska rätter.

ART.NR: **195** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **15X48G**

KOREANSKA CHILIFLINGOR 1 KG

Gochugaru (Taeyangcho Yakan Maewoon) är soltorkade och intensivt röda koreanska chiliflingor utan frön. Smaken är aromatiskt rökig, söt och fyllig med en behaglig hetta. Gochugaru är en av hörnstenarna i det koreanska köket och används i många klassiska recept såsom kimchi, marinader, dressingar och dippsåser.

ART.NR: **900** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X1 KG**

WASABIPULVER 30 G

Denna pulverblandning blir oftast starkare än den färdiga wasabipastan och det blir godare. Wasabipulvret innehåller pepparrot, senap och såklart äkta wasabi.

ART.NR: **2070** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10 X 30 G**

WASABIPULVER 1 KG

Blanda wasabipulver med vatten för att skapa en wasabipasta. Använd pastan som en smaksättare eller som en kryddig dippsås för sushi, sashimi eller andra rätter.

ART.NR: **205** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X1 KG**

BARBECUE MAGIC 156 G
En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som ger en het och rökig smak vid grillning. Används också som smaksättare i marinader. Passar till alla typer av kött.

ART.NR: 237 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X156 G

BARBECUE MAGIC 680 G
En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som ger en het och rökig smak vid grillning. Används också som smaksättare i marinader. Passar till alla typer av kött.

ART.NR: 287 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 4X680 G

BLACKENED RED FISH MAGIC 680 G
Originalkrydda vid tillagning av sotad fiskfilé. Används också som smaksättare vid grillning, stekning av alla typer av fisk och skaldjur.

ART.NR: 281 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 4X680 G

BLACKENED REDFISH MAGIC 71 G
Originalkrydda vid tillagning av sotad fiskfilé. Används också som smaksättare vid grillning, stekning av alla typer av fisk och skaldjur.

ART.NR: 294 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X71 G

BLACKENED STEAK MAGIC 568 G
Originalkrydda vid tillagning av sotad biff. Används också som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader. Prova på hamburgare eller som krydda i köttfärsen vid tillagning av egna hamburgare eller nötfärsspett.

ART.NR: 280 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 4X568 G

BLACKENED STEAK MAGIC 64 G
Originalkrydda vid tillagning av sotad biff. Används också som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader. Prova på hamburgare eller som krydda i köttfärsen vid tillagning av egna hamburgare eller nötfärsspett.

ART.NR: 293 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12 X 64 G

FAJITA MAGIC 142 G
En kryddblandning bestående av 15 noga utvalda kryddor som ger en mustig smak från amerikanska södern. Används som smaksättare på biff och kyckling, i köttfärs och i guacamole. Prova också till burritos, enchiladas och tacos.

ART.NR: 291 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X142 G

FAJITA MAGIC MIX 680 G
En kryddblandning bestående av 15 noga utvalda kryddor som ger en mustig smak från amerikanska södern. Används som smaksättare på biff och kyckling, i köttfärs och i guacamole. Prova också till burritos, enchiladas och tacos.

ART.NR: 285 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 4X680 G

MEAT MAGIC 680 G
En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar till alla typer av kött. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller i grytor och marinader.

ART.NR: 282 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 4X680 G

MEAT MAGIC 71 G
En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar till alla typer av kött. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller i grytor och marinader.

ART.NR: 292 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X71 G

PORK & VEAL MAGIC 71 G
En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor och örter som passar till ljust kött som fläsk, kalv och även lamm. Används främst som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader.

ART.NR: 296 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X71 G

POULTRY MAGIC 680 G
En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar till alla typer av fågel. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller i grytor och marinader.

ART.NR: 283 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 4X680 G

POULTRY MAGIC 71 G
En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor och örter som passar till kyckling, kalkon och anka. Används främst som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader.

ART.NR: 298 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X71 G

SALMON MAGIC 198 G
En kryddblandning med speciellt utvalda smaker som passar till lax. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller inkokning av lax. Prova också som krydda på en tonfisksallad.

ART.NR: 238 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X198 G

SEAFOOD MAGIC 680 G
En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor och örter som passar till alla typer av fisk och skaldjur. Används som smaksättare vid grillning, stekning och kokning.

ART.NR: 288 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 4X680 G

SEAFOOD MAGIC 71 G
En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor och örter som passar till alla typer av fisk och skaldjur. Används som smaksättare vid grillning, stekning och kokning.

ART.NR: 295 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X71 G

VEGETABLE MAGIC 71 G

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar bra ihop med alla sorters grönsaker. Används som smaksättare på stekta eller kokta grönsaker. Prova också på pommes frites och klyftpotatis eller på grönsallad.

ART.NR: **297** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X71 G**

AGAR AGAR PULVER VITT 12X10 G

Agar Agar pulver är tillverkat av rödalger och utgör ett utmärkt alternativ till animaliskt gelatin. Agar Agar stelnar vid rumstemperatur och blir flytande vid kokning. Det är användbart för att skapa både lösa och fasta geléer av olika typer av vätskor.

ART.NR: **230** | ENHET: **FÖRPACKNING**
ANTAL/VIKT: **12X120 G**

CHILIROSTADE SESAMFRÖN 120 G

Använd sesamfröna som topping på din sallad, i soppor, eller på sushi och sashimi. Man kan också strö sesamfrön på grillat/stekt kött, fisk och skaldjur. Prova också på filmjölk eller yoghurt eller som krydda i dippsåser, dressingar och marinader.

ART.NR: **775** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X120 G**

CHILIROSTADE SESAMFRÖN 600 G

Använd sesamfrön som topping på sallad, i soppor, eller på sushi och sashimi. Sesamfrön kan också strös på grillat eller stekt kött, fisk och skaldjur. Kan också blandas i filmjölk eller yoghurt eller som som krydda i dippsåser, dressingar och marinader.

ART.NR: **781** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X600 G**

SESAMFRÖN ROSTADE 120 G

Använd sesamfröna som topping på din sallad, i soppor, eller på sushi och sashimi. Man kan också strö sesamfrön på grillat/stekt kött, fisk och skaldjur. Prova också på filmjölk eller yoghurt eller som krydda i dippsåser, dressingar och marinader.

ART.NR: **776** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X120 G**

CREOLE SEASONING TC 227 G

Den populära bordskryddan från 1972 som består av 38 olika kryddor och örter och som passar till allt. Används i New Orleans istället för salt och peppar som smaksättare på allt från kyckling, kött, fisk till omeletter, soppor, dressingar, dippsåser och sallader.

ART.NR: **159** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X227 G**

CREOLE SEASONING TONY'S 3,6 KG

Bordskryddan från 1972 som består av 38 olika kryddor och örter och som passar till allt. Används i New Orleans istället för salt och peppar som smaksättare på allt från kyckling, kött, fisk till omeletter, soppor, dressingar, dippsåser och sallader.

ART.NR: **541** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **4X3,6 KG**

LIMEBLAD TORKADE 28 G

Kaffir limeblad har en örtig, citrusaktig smak och förekommer i thailändska och indonesiska rätter. Lyfter rätter baserade på kokosmjölk och är en av grundingredienserna, tillsammans med citrongräs och galanga, i soppor som Tom Kha Gai och Tom Yum Goon.

ART.NR: **106** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X28 G**

TAPIOCA PÄRLOR 375G

Små pärlor gjorda av tapiokastärkelse som utvinns från kassavaroten. Används ofta som förtjockningsmedel i asiatiska efterrätter som tapiokapudding, fruktkrämer, bubbelte och tapiokakaviar. Pärlorna kan också krossas i en mortel till ett mjöl och då användas som glutenfri redning i såser.

ART.NR: **397** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X375 G**

SICHUANPEPPAR 35 G

En pikant kinesisk krydda som består av lätt parfymerade torkade frökapslar som doftar apelsin med en oljig och intensiv smak av syrlig citrus, svarta vinbär och enbär. Kryddan passar perfekt som smaksättare till fisk, räkor, vilt, anka, kyckling, fläsk och biff.

ART.NR: **219** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X35 G**

SICHUANPEPPAR ORIGINAL 320 G

En pikant kinesisk krydda som består av lätt parfymerade torkade frökapslar som doftar apelsin med en oljig och intensiv smak av syrlig citrus, svartavinbär och enbär. Kryddan passar perfekt som smaksättare till fisk, räkor, vilt, anka, kyckling, fläsk och biff.

ART.NR: **241** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X320 G**

BOCKHORNSKLÖVER MALEN 1 KG

Finmalen bockhornsklöver, passar utmärkt i indisk matlagning. Det är en vanlig ingrediens i olika curryblandningar och grytrecept som tex linsgryta.

ART.NR: **21136** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X1KG**

BOCKHORNSKLÖVER MALD 50 G

Finmalen bockhornsklöver, passar utmärkt i indisk matlagning. Det är en vanlig ingrediens i olika curryblandningar och grytrecept som tex linsgryta.

ART.NR: **21135** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X50 G**

BOCKHORNSKLÖVER HELA FRÖN 50 G

Hel bockhornsklöver, används traditionellt i indisk matlagning. Tillsätt i grytor, soppor, nudel-, ris- och curryrätter som tex Chicken Masala eller Vindaloo.

ART.NR: **21134** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X50 G**

CHILI JALAPENO FLAKES 30 G

Chili jalapenoflakes, smakrik och mycket stark. Tillsätt i grytor eller i marinader till kött, fisk eller vegetariskt. Även god att strö på en pizza eller blanda i en kall sås.

ART.NR: **211** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X30 G**

CHILI TORKAD HEL PIRIPIRI 30 G

Hel torkad piripiri. En ganska stark chili med djup och rund arom. Kallas för African Bird's Eye chili. Används med fördel i grytor, såser och marinader. Tips: Använd för att göra din egna chiliolja.

ART.NR: **108** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X30 G**

CHILISTRÅN 5 G

Torkade djupt röda chili/pepparstrån, kallas ibland för "djävulshår". Används till dekoration av maträtter, drinkar och desserter. kan även tillsättas i soppor och grytor för en fin mild chilismak.

ART.NR: **21138** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X5 G**

FÄNKÅLSFRÖN HELA 50 G

Hela fänkålsfrön, med en tydlig anissmak, används traditionellt i indisk matlagning.

ART.NR: **465** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X50 G**

KOREANSKA CHILIFLINGOR 50G

Gochugaru (Taeyangcho Yakan Maewoon) är soltorkade och intensivt röda Koreanska chiliflingor utan frön. Smaken är fyllig, aromatiskt, lätt rökig med en behaglig hetta och sötma. Gochugaru är en av hörnstenarna i det koreanska köket och används i många klassiska recept som kimchi, marinader, dressingar och dippsåser.

ART.NR: **390** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X50 G**

PAPRIKAPULVER RÖKT 40 G

Rökt paprikapulver. En populär ingrediens i många recept i medelhavsländer. Passar bra till kött, fet fisk, ugnspotatis, grillsås, marinader, grytor och pastarätter.

ART.NR: **222** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X40G**

SPISKUMMIN HEL 50 G

Spiskummin hel är en varm, kryddig och lite bitter krydda som är vanlig i de nordafrikanska, indiska, mexikanska och europeiska köken.

ART.NR: **225** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X50 G**

STJÄRNANIS HEL 30 G

Sötdoftande, stjärnformig frökapsel med åtta armar. Smaken är rik, åt anis- och lakritshållet (men den är inte släkt med anis). Används ofta i soppor och i fruktefterrätter men också som exotisk smaksättare i matlagning.

ART.NR: **2170** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X30G**

CHILIFLINGOR 200G

Chiliflingor är torkade flakes tillverkade av frukter av Capsicum annuum. En mångsidig krydda som förhöjer smaken med både arom och hetta. Strö direkt på maten eller använd som smaksättning.

ART.NR: **848** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **15X200 G**

SPISKUMMIN MALEN 1KG

Spiskummin malen är en varm, kryddig och lite bitter krydda som är vanlig i de nordafrikanska, indiska, mexikanska och europeiska köken. En mångsidig krydda som förhöjer både enkla vardagsrätter och smakrika långkok.

ART.NR: **849** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **8X1 KG**

TANDOORI 1KG

Tandoori är en aromatisk blandning av noggrant utvalda kryddor. En mångsidig kryddblandning med indisk karaktär. Passar lika bra i klassiska kötträtter som i grillat, grytor och vegetariska rätter.

ART.NR: **850** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **8X1 KG**

CURRY HOT 100 G

Originalkrydda från Indien (Madras) av högsta kvalitet. För att få en autentisk intensiv Indisk currysmak börja med att steka lite skivad lök i olja och smör. Blanda därefter önskad mängd currypulver med vatten till en fast pasta. Lägg i currypastan och bryn den tillsammans med löken i ca 3 minuter.

ART.NR: **818** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X100 G**

FIVE SPICE GRILLKRYDDA 200 G

Kinesisk allkrydda som passar perfekt som smaksättare till fläskkött och Peking anka men även till skaldjur och i soppor, wok, grytor och marinader.

ART.NR: **846** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X200 G**

GARAM MASALA 85 G

Klassisk Indisk kryddblandning gjord på aromatiska och heta kryddor. Garam betyder het och Masala betyder kryddblandning. Rajahs recept på denna kryddblandning är mer än 70 år gammalt. Kryddblandningen strös på i slutet av tillagningen av en curry, detta för att de aromatiska smakerna då blir mer intensiva.

ART.NR: **840** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X85 G**

GARAM MASALA RAJAH 1 KG

Klassisk Indisk kryddblandning gjord på aromatiska och heta kryddor. Garam betyder het och Masala betyder kryddblandning. Rajahs recept på denna kryddblandning är mer än 70 år gammalt. Kryddblandningen strös på i slutet av tillagningen av en curry, detta för att de aromatiska smakerna då blir mer intensiva.

ART.NR: **841** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6 X1KG**

SHICHIMI TOGARASHI KRYDD-BLANDNING 300 G

Japansk kryddblandning som innehåller sju olika kryddor som är typiska för det japanska köket. Ger hetta och fyllighet till allt från marinader till nudelrätter, grytor, dumplings, sushi och rätter med kött eller ris.

ART.NR: **774** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **30X300 G**

CHILIOLJA 207 ML

Chilioljan är gjord på sojabönsolja och chili. En perfekt smaksättare om man vill addera lite hetta till maträtten. Helt fri från tillsatser.

ART.NR: **946** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X207ML**

SESAMOLJA 100% REN 207 ML

100% sesamolja med en mild smak av rostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Sesamolja passar inte att steka i utan är en ren smaksättningsolja.

ART.NR: **750** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X207 ML**

SESAMOLJA MÖRKROSTAD 125 ML

En olja med en intensiv smak av mörkrostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Sesamolja passar inte att steka i utan är en ren smaksättningsolja.

ART.NR: **9690** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X125 ML**

SESAMOLJA MÖRKROSTAD 750 ML

En mycket dryg olja med en hög intensiv smak av mörkrostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Innehåller 100 % pressade mörkrostade sesamfrön.

ART.NR: **7410** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X750 ML**

SESAMOLJA MÖRKROSTAD 5 L

En olja med en intensiv smak av mörkrostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Sesamolja passar inte att steka i utan är en ren smaksättningsolja.

ART.NR: **7560** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **3X5 L**

SESAMOLJA MÖRKROSTAD BLENDED 5L

En olja framställd på 80% rostade sesamfrön och 20% raps. Används med fördel i nudelrätter, smaksatta majonnäser och som bas i asiatisk matlagning.

ART.NR: **758** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **3X5 L**

CHINKIANG VINEGAR 550 ML

En svart risbaserad vinäger som är en viktig ingrediens i kinesisk matlagning. Smakerna är komplexa, kraftiga med rökiga toner. Används med fördel i dippsåser till dumplings, som smaksättning i nudelrätter eller till salladsdressingar.

ART.NR: **133** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **24X550 ML**

MIRIN RISVIN MITSUKAN 500 ML

Mirin är ett sött, milt jäst risvin som är perfekt till sallader, teriyaki, yakitori och många andra japanska rätter. Tillsammans med sojasås utgör mirin och risvinäger den heliga trion av basvaror i japansk matlagning.

ART.NR: **082** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X500 ML**

MIRIN RISVIN 1 LITER

Mirin, det söta och milda jästa risvinet som är en oumbärlig ingrediens i japansk matlagning. Perfekt för sallader, teriyaki, yakitori och många andra japanska rätter. Tillsammans med sojasås och risvinäger utgör mirin den heliga trion av basvaror i det japanska köket. Innehåller 0,7% alkohol per 100 ml.

ART.NR: **080** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12 X 1 L**

MIRIN RISVIN 20 L

Mirin är ett sött, milt jäst risvin som är perfekt till sallader, teriyaki, yakitori och många andra japanska rätter. Tillsammans med sojasås utgör mirin och risvinäger den heliga trion av basvaror i japansk matlagning.

ART.NR: **095** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X20L**

RISVINÄGER UCHIBORI 500 ML

Japansk risvinäger är en oumbärlig ingrediens vid tillagningen av sushi, där den används för att binda ihop sushiriset och ge det en god smak. Dess milda smak gör den också lämplig för användning i sallader och marinader.

ART.NR: **111** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X500 ML**

SUSHISU VINÄGERMIX 360 ML

En färdig vinägermix bestående utav Mirin och Risvinäger, färdig att blanda i det kokta sushiriset.

ART.NR: **025** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X360 ML**

RISVINÄGER ITAMAE JAPAN 20 L

Japansk risvinäger är en nyckelingrediens i sushi-tillverkning. Den används för att binda ihop sushiriset och ger det en mild och god smak. Utöver sushi är risvinägern också lämplig för att smaksätta sallader och marinader.

ART.NR: **034** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X20 L**

BASMATIRIS SUPREME 5 KG

Indiskt basmatiris av högsta kvalité. Med hela 98% hela korn undviker du klibbighet och får istället en perfekt konsistens. Vårt Basmatiris från Risbergs genomgår en dubbel rensningsprocess och lagras i hela 30 månader för att ge det en aromatisk och nötig smakprofil som förhöjer varje måltid.

ART.NR: **728** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X5 KG**

RIS JASMIN THAILAND 25 KG

Thailändskt jasminris. När du känner den aromatiska doften och de mjuka kornen kommer du förstå varför detta ris är så populärt.

ART.NR: **726** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X25 KG**

RIS VILD SVART THAI 500 G

Vildris har mer tuggmotstånd och är mer smakrikt än vitt ris. Det klibbar inte och passar fint som en smakrik sidorätt till fisk, kött och grönsaker, koktid ca 35 minuter.

ART.NR: **725** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **36X500 G**

RIS SUSHI ITAMAE 750 G

Klassiskt japanskt sushiris av hög kvalitet som passar perfekt till sushi, pokebowl eller andra rätter där du vill ha ett premium ris.

ART.NR: **769** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X750 G**

RIS SUSHI ITAMAE 10 KG

Klassiskt japanskt sushiris av hög kvalitet som passar perfekt till sushi, pokebowl eller andra rätter där du vill ha ett kvalitetsris.

ART.NR: **768** | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **1X10 KG**

WERNERS
GOURMETSERVICE
1990

Werners Gourmetservice är synonymt med unika produkter av högsta kvalitet. Med en ständig nyfikenhet på nya smaker, dofter och matupplevelser strävar vi efter att alltid hitta de bästa råvarorna. Sedan 1990 har vi importerat delikatesser från hela världen och försett den nordiska marknaden med gastronomiska upplevelser av högsta klass.

ORDER TEL 0511-177 99 | INFO@WGS.SE | WGS.SE